

I PROGRAMA DE TITULACIÓN EN ARQUITECTURA

TÍTULO

“APORTE TECNOLÓGICO CONSTRUCTIVO MOCHE EN UN CENTRO DE
CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA”

TEMÁTICA DEL TEMA:

IDENTIDAD ANCESTRAL

TEMÁTICA DE ARQUITECTURA

TECNOLOGÍA AMBIENTAL

UBICACIÓN

MOCHE

Unidad Ejecutora : Entidad Privada

Unidad Académica : Arquitectura

Autor : Moisés Alberto Mera González

Asesor : ARQ. Jorge Enrique Saito Hanahisa

Consultores : César Augusto Aguilar Goicochea
Juan José Alcázar Flores
Eduardo Enrique Navarro

Trujillo – Perú

Enero del 2014

UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE

Facultad de Arquitectura

I PROGRAMA DE TITULACIÓN EN ARQUITECTURA

“APORTE TECNOLÓGICO CONSTRUCTIVO MOCHE EN UN CENTRO DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA”

TESIS PRESENTADA POR:

BACH. ARQ. MOISES ALBERTO MERA GONZALEZ

Como requisito parcial para obtener el Título de Arquitecto

JURADO CALIFICADOR:

Presidente

Juan José Alcázar Flores

Personal Adjunto

César Augusto Aguilar Goicochea

Eduardo Enrique Navarro

Trujillo – Perú

Enero del 2014

UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE

Facultad de Arquitectura

I PROGRAMA DE TITULACIÓN EN ARQUITECTURA

“APORTE TECNOLÓGICO CONSTRUCTIVO MOCHE EN UN CENTRO DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA”

DECANO:

José Ignacio Pacheco Díaz

DIRECTOR DE CARRERA

María Alice Ramos Pires Lobo

Trujillo – Perú

Enero del 2014

DEDICATORIA

*A Dios por darme la oportunidad de vida para
cumplir mis sueños y a mi familia Liz,
Moisés y Liz Angélica por ser mi estímulo para
seguir surgiendo.*

AGRADECIMIENTO

*A mi madre,
por ser un ángel, regalo de Dios,
gracias por iluminar mi camino.*

*A mi madrina,
por ser la guía espiritual
que me orienta día a día.*

*A mis abuelas,
por ser un ejemplo
de vida a seguir.*

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	4
AGRADECIMIENTO.....	5
RESUMEN-ABSTRACT	6

Capítulo I: INTRODUCCION

1. Realidad problemática	12
2. Formulación del problema	13
3. Justificación	13
4. Alcances y limitaciones.....	14
5. Objetivos.....	15
1.5.1 Objetivo general	15
1.5.2 Objetivos específicos	15

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes	16
2.2 Bases teóricas.....	19
2.3 Definiciones de términos básicos.....	40

CAPITULO III: HIPÓTESIS

3.1 Formulación de la hipótesis.....	43
3.2 Operacionalización de las variables	43

CAPITULO IV: MATERIALES Y MÉTODOS

4.1 Tipo de diseño de investigación	45
4.2 Material de estudio.....	45
4.2.1 Población.....	45

4.2.2 Muestra.....	45
4.3 Técnicas, procedimientos e instrumentos	46
4.3.1 De recolección de información	46
4.3.2 De procesamiento de información	47
4.3.3 Síntesis	47
Capítulo V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	
5.1. Resultados	48
5.2. Discusión.....	69
Capítulo VII. PROPUESTA DE APLICACIÓN PROFESIONAL.....	70
Capítulo VIII: CONCLUSIONES	90
RECOMENDACIONES.....	91
BIBLIOGRAFÍA	92
ANEXOS	94

RESUMEN

En el presente trabajo de investigación “Aporte tecnológico constructivo Moche en un Centro de Capacitación Gastronómica” se da a conocer la influencia de la tecnología constructiva arquitectónica ancestral para el rescate, proyección en el tiempo y difusión de la cultura milenaria moche. La investigación bibliográfica realizada, tiene por fin dar un conocimiento de ésta cultura pre-inca en sus distintas fases, cómo orígenes que, según investigaciones se dieron en antiguos pobladores de Queneto desarrollados en el valle de Virú, descubierta por el arqueólogo Rafael Larco Hoyle, fueron de vital importancia para el nacimiento de los primeros pobladores Moche, pasando también por otros aspectos como la expansión territorial en nuestra costa norte, desarrollo de grandes fortalezas, entorno, y así dando paso propicio a actividades económicas como agricultura, caza, pesca, indispensables para su alimentación, en las que aprendieron técnicas para la cocción de sus alimentos, preparado de bebidas, así como otras manifestaciones culturales como cerámica y tipología de construcción , la cual es de nuestro mayor interés.

Sin dejar de lado herramientas como la observación, aplicadas en el campo, las cuales nos sirven para la recopilación de datos, en este caso, la Huaca del sol y la Luna y, después siendo analizados por personas entendidas en el tema, casos de arqueólogos, arquitectos quienes nos podrán brindar sus opiniones, además se realizó una investigación de mercado, donde estudiantes del nivel secundario de escuelas privadas y estatales aledañas, opinaron sobre su tendencia al aprendizaje de la gastronomía moche, lo que nos sirve para una proyección de alumnado en el presente centro.

Posteriormente se procedió al análisis de resultados en donde se demuestra que es posible desarrollar el diseño arquitectónico de un Centro de Capacitación gastronómica Moche a partir de la sumatoria de la identidad formal arquitectónica de la civilización Moche y su tecnología constructiva, el

cual ayudará a mostrar y desarrollar la riqueza culinaria de la población actual del valle de Moche recordando asimismo a la antigua civilización del lugar, validando de este modo la hipótesis planteada, por lo que se recomienda iniciar todo proyecto relacionando la identidad de los pueblos con su tecnología y aspiraciones futuras.

ABSTRACT

In the following research paper “Technological constructive Moche contribution in a Gastronomical Training Center” the influence of the ancient architectural constructive technology for the rescue, repercussion in time and promotion of the ancient moche culture is disclosed. The purpose of the present bibliographical research is to create awareness concerning this pre-Inca culture in its different periods such as its origins that, according to the investigations of the archeologist Rafael Larco Hoyle, are found in the ancient inhabitants settled in the valley of Viru who were extremely important for the origin of the first Moche settlers. In addition, it is mentioned the territorial expansion along our north coast, development of great fortresses, surroundings, economic activities such as agriculture, hunting and fishing, essential for their diet, in which they learned cooking methods, beverages preparation, as well as other cultural expressions such as pottery and construction typology, which is our main interest. Besides, instruments such as observations were taken into account, applied to the field, which help us for the data collection, in this case, The Sun and the Moon Temples, being analyzed by experts in the field such as archeologists and architects who could give us their views.

A market research was conducted in which high school students from private and public nearby schools talked about their tendency towards the learning of the Moche gastronomy, which helps us for a pupils’ projection in abovementioned center. Afterwards, the results were analyzed and it is demonstrated that it is possible to develop the architectural design of a Moche Gastronomical Training Center starting from the sum of the formal architectonic identity of the Moche civilization and its constructive technology, which will help us show and develop the culinary wealth of the current inhabitants of the Moche valley, recalling the ancient civilization of the place; validating, this way, the formulated hypothesis, which is why starting any project related to the identity of the towns with their technology and future aspirations is recommended.

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

La cultura Moche o Mochica surge y se desarrolla en los siglos I y VII, teniendo como escenario la larga y angosta franja desértica de la costa norte del Perú donde se encuentran los restos de sus templos piramidales, palacios, fortificaciones, obras de irrigación y cementerios que testimonian su alto desarrollo artístico, tecnológico y compleja organización.

Es la cultura más conocida y admirada del Perú. Una de las más representativas del Perú antiguo desde el punto de vista de su expresión Artística, Arquitectónica y Gastronómica.

Los elementos de las culturas Cupisnique (“Chavín Costeño”), Salinar, Vicús y Virú se fundieron para formar la gran cultura Moche en sus primeras épocas. Luego de este largo proceso, apareció como una síntesis regional autónoma, con mayores aportes tecnológicos e ideológicos que cualquier otra cultura norcosteña y andina.

La arquitectura Mochica recibió influencias de la cultura Virú, especialmente en el manejo del espacio con la forma de la "piramide" escalonada. Tanto la arquitectura de carácter monumental y la doméstica, se caracterizaron, principalmente, por estar construidas a base de adobes en forma rectangular paralelepípeda de constitución sólida, elaborados en moldes de madera. En la cara superior se advierten diversas marcas hechas a presión o incisiones anchas, posiblemente identificando a los diferentes grupos totémicos que participaron en la construcción del monumento, probable alusión a un sistema de trabajo de carácter corporativo o al cumplimiento obligatorio de tributos religiosos a sus deidades supremas.

El **Distrito de Moche** es uno de los once distritos de la Provincia de Trujillo, ubicada en el Departamento de La Libertad, perteneciente a la Región La Libertad, en el Perú.

Se creó el 2 de enero del 1857, dada por el entonces Presidente Provisorio de la República del Perú Ramón Castilla y Marquesado. En él se encuentra el *balneario Las*

Delicias, su hermosa campiña, así como las Huacas del Sol y de la Luna de la cultura Moche. Además el distrito es bordeado por el río del mismo nombre.¹ Según los resultados del censo de población y vivienda del año 2007; la población del distrito de Moche para ese año era de 29.727 habitantes.²

La **gastronomía del Perú** es de las más diversas del mundo, como lo demuestra el hecho que es el país con mayor número de platos típicos en el mundo, sumando éstos 4911

La gran variedad de la gastronomía peruana se sustenta en tres fuentes, la particularidad de la geografía del Perú; la mezcla de culturas; y la adaptación de culturas milenarias a la cocina moderna.³ La cultura Moche por ser la más antigua tuvo influencia en gran parte de Sudamérica, dentro de su culinaria, destaca el ají limo mochero para preparar el ceviche, la causa en lapa, el cuy mochero, la *sopa teóloga* con un preparado singular al estilo mochero, el seco de cabrito y otros platos destacados.

1. Realidad problemática.

La actividad gastronómica en Moche se ha incrementado considerablemente en los últimos años, al punto que muchos centros gastronómicos ofrecen una diversidad de tendencias culinarias propias de la cultura, pero carecen de un ambiente que conserve la tipología arquitectónica de la cultura Moche y de la difusión educativa de la misma, lo cual con el tiempo podría predisponer a una pérdida de la cultura y tendencias culinarias ancestrales.

En la localidad de Moche se puede observar la carencia de un Restaurante Turístico en el cual se brinde un servicio de acuerdo a como lo solicita el mercado. Los visitantes a la Capital de la Eterna Primavera y de la Marinera Norteña, son turistas de diferentes países que vienen con frecuencia a esta Capital a visitar los atractivos Turísticos de Trujillo y Huaca del sol y Huaca de la luna, Ciudadela de Chan – Chan, El Dragón o Arco Iris, La Esmeraldas y el Balneario de Huanchaco.

1 Consultado : http://es.wikipedia.org/wiki/Distrito_de_Moche.

2 Consultado en <http://www.diresalalibertad.gob.pe/> y http://wiki.sumaqperu.com/es/Cultura_Mochica

3 Información tomada de: http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_del_Per%C3%BA

Existe una oferta insatisfecha en cuanto al consumo de alimentos y platos típicos de la región, ocasionando que los demandantes no queden satisfechos con el servicio que se le brinda actualmente.

Es por ello que presente proyecto tiene como objetivo principal plasmar la identidad de la cultura Moche y su aporte tecnológico constructivo en la realización de un centro de formación de profesionales en artes Culinarias que cumplan con las exigencias y demandas del mercado.

2. Formulación del problema.

¿EN QUÉ MEDIDA LA TECNOLOGIA CONSTRUCTIVA MOCHE SE RELACIONA CON SU IDENTIDAD FORMAL ARQUITECTONICA Y PERMITE DESARROLLAR EL DISEÑO ARQUITECTONICO DE UN CENTRO GASTRONOMICO?

3. Justificación.

El aporte tecnológico constructivo de la cultura Moche en un centro de capacitación gastronómica permitirá mantener la tradición artesanal basada en la identidad de la cultura moche.

Este proyecto puede ayudar a mostrar y desarrollar la riqueza culinaria ancestral de la población actual del valle de Moche en un proyecto que rememore a la antigua civilización del lugar.

La identidad formal arquitectónica de la civilización Moche es determinada por su tecnología constructiva, lo cual puede servir como insumo para desarrollar un centro de Capacitación Gastronómico.

La presente alternativa busca conservar y aumentar el turismo, así como también contribuir al desarrollo y crecimiento socio económico de la población, generar puestos de trabajo para los residentes de la zona y ofrecerles un mejor nivel de vida.

Los turistas, además de monumentos arqueológicos y museos, necesitan conocer los recursos paisajísticos, gastronómicos y artísticos de Trujillo y así se lleven una experiencia distinta, más vivencial. Y es que la riqueza gastronómica en la campiña de Moche, ruta de acceso a la Huacas del sol y la Luna, es muy grande y espera formar parte de una nueva oferta turística, con el fin de ofrecer un espacio natural y confortable en donde degustar de la tradición culinaria ancestral local.

La creación de este nuevo centro, brindará los servicios y la comodidad que los demandantes exigen, se lograría mantener a los visitantes satisfechos y así lograr la visita y estadía de los mismos por un periodo más largo.

No se tienen datos exactos acerca de la gastronomía de moche, por lo que al realizar esta investigación, podremos encontrar algunos datos que sean de interés social, tanto como para los alumnos que siguen nuestra carrera como para personas que se dedican al estudio e investigación de éstas culturas.

Este estudio abordará una descripción de la forma arquitectónica Moche, lo que permitirá su aplicación tecnológica y ser usado como criterios de proyecto universalmente o también puntualmente en el caso se requiera dotar a un proyecto de mayor envergadura de una ‘atmosfera’ moche.

La principal justificación de este estudio, se basa en que la arquitectura y la tecnología constructiva son utilizados como medio para lograr la identidad de una comunidad ancestral que ha pervivido a pesar del transcurso del tiempo, y cuyos valores pretenden ser expuestos y promovidos mediante el arte culinario local, fomentando no solamente turismo, sino desarrollo a todo nivel en la comunidad en que se inserta el proyecto.

4. Alcances y Limitaciones.

Como principales limitaciones para la elaboración del presente trabajo, se pueden mencionar:

- Información escasa y dispersa y no actualizada sobre la gastronomía mochera.
- Conflictos en la comunidad
- Desinformación en la comunidad.
- Autoridades desinformadas
- No existe una documentación completa de todos los restos Moche en toda la costa norte peruana.

5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General.

Determinar la medida en que la identidad formal arquitectónica de la civilización Moche se relaciona con los criterios de diseño de un centro de capacitación gastronómica, esto como insumo para desarrollar un proyecto arquitectónico contemporáneo que puede ayudar a mostrar y desarrollar la riqueza culinaria de la población actual del valle de Moche y su trascendencia en el tiempo.

1.5.2. Objetivos Específicos.

- Determinar aquellos patrones que caracterizan la arquitectura Moche.
- Realizar un inventario de los rasgos tecnológicos.
- Analizar la localización, conociendo las condiciones climáticas, físicas y territoriales del entorno inmediato del paisaje para desarrollar una arquitectura integrada con el contexto.
- Generar una programación arquitectónica del proyecto a partir del análisis de funcionamiento de otros centros semejantes y las necesidades actuales.
- Determinar los sistemas tecnológicos constructivos que puedan ser aplicables en el proyecto Centro de capacitación Gastronómica, proponiendo una tecnología adecuada al lugar y a las funciones del Centro.
- Desarrollar el proyecto arquitectónico Centro de capacitación Gastronómica en el centro poblado de moche, que cuente con los parámetros del Aporte Tecnológico Constructivo para el bienestar y conservación de la identidad Moche.
- Determinar la afinidad de la población moche actual por recibir una capacitación gastronómica como una carrera técnica a seguir.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes.

La clasificación de los antecedentes se ha estructurado en base a temas referentes al Centro de capacitación Gastronómica y su implicancia de acuerdo a como se fueron tomando en cuenta para el desarrollo de la investigación.

IDENTIDAD FORMAL ARQUITECTONICA

La identidad formal de la Arquitectura proviene de emular a la naturaleza sin intentar copiarla. Busca la elegancia de las formas que rodean el terreno y el resultado se aleja de cualquier estilo arquitectónico.⁴ Por ello, la variedad y profundidad de las propuestas en la línea de lo low tech en América Latina es sumamente extensa, rica y productiva. Abordada como estrategia crítica, consciente e intencionada, sus relaciones con la high tech y su carácter reflexivo en relación a las crisis y paradojas que plantea la carrera tecnológica en las naciones latinoamericanas son precisas y evidentes. Queda aún la tarea, hasta el momento incompleta y fragmentaria, de entroncar estas expresiones con la labor pionera de los múltiples artistas que, desde este mismo territorio, participaron en la expansión de las fronteras del arte de la mano de tecnologías incipientes. Cuando eso suceda, quizás no nos resulte sorprendente constatar que, en este universo expansivo y polifónico, existen voces familiares que nos convocan y nos autorizan.⁵

Las Huacas del Sol y de la luna es un complejo arqueológico ubicado en la costa norte del Perú, considerados como un santuario mochica constituido por un conjunto de monumentos situados a unos cinco kilómetros al sur de Trujillo, en el distrito de Moche. Este sitio arqueológico representó físicamente la capital de la Cultura Mochica desde el siglo I a. C. hasta el siglo IX.

4 Consultese: <http://www.plataformaarquitectura.cl/2012/07/16/casa-anapanasati-aarcano-arquitectura/>

5 http://www.roalonso.net/es/arte_y_tec/low_tech.php

Nuevos y sorprendentes hallazgos en las Huacas del Sol y la Luna, en Trujillo, prometen cambiar la historia sobre las relaciones que desarrollaron los mochecos con otras culturas regionales del norte del Perú.⁶

Por consecuencia, la gastronomía peruana ha experimentado un crecimiento y dinamismo sin precedentes en los últimos años. Este despegue es una valiosa oportunidad para promover un desarrollo inclusivo y sostenible del país, lo que permite la inclusión económica de pequeños productores de insumos agropecuarios que constituyen la base de la gastronomía nacional.

El proyecto “Articulación de pequeños productores y MYPES en los mercados gastronómicos” liderado por Apega y financiado por el Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN) del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), se orientó a desarrollar un sistema de información y comercialización de los mejores y más singulares productos suministrados por los pequeños agropecuarios orientados al mercado gastronómico. La intervención tiene por finalidad afianzar la alianza cocinero-campesino. Se busca así implementar mecanismos de comercialización como mercados de abastos y ferias gastronómicas con el objetivo de promover la cultura gastronómica y garantizar el acceso a productos agropecuarios de calidad para las familias peruanas.

Se necesita la aparición de nuevos líderes que tomen la posta de las actuales figuras para asegurar que el boom gastronómico nacional siga vigente y se consolide la marca Cocina Peruana. Este proyecto da voz a los estudiantes de cocina y desarrolla una serie de foros descentralizados en los que las nuevas generaciones conversan con chefs y gastrónomos.⁷

Al respecto, José Orlando Arana León presentó su investigación titulada “GASTRONOMIA MOCHE”, para optar el título de Chef de Partie en el año 2007, llegando a las siguientes conclusiones:

- La sociedad Moche, es la herencia cultural más cercana que poseen los hombres y mujeres de la costa norte del Perú.

6 http://es.wikipedia.org/wiki/Huacas_del_Sol_y_de_la_Luna

7 <http://apega.pe/contenidos/bidS30/proyectosC3.html>

- La alimentación Moche estuvo basada en productos propios conseguidos a través de las actividades tradicionales de la época como la agricultura, ganadería, pesca y caza.
Las técnicas culinarias de los Moche se basaron en la deshidratación y salado de carnes y la cocción a través de piedras calientes, asado al carbón.
- De igual manera, Abel Sernaqué Silva presentó su investigación titulada “INFLUENCIA DE LOS ANTIGUOS ALIMENTOS CONSUMIDOS EN EL ANTIGUO PERÚ”, para optar el título de Chef de Partie en el año 2009, llegando a las siguientes conclusiones:
 - Se conoció el desarrollo alimentario que hubo, los cuales se iniciaron con la recolección y la pesca ya que conforme iban conociendo nuevos métodos y técnicas para su fuente de alimentación como la horticultura, agricultura, sin dejar de lado la caza y la pesca, logrando domesticar plantas que lograron almacenar en los tiempos de escasez y logrando crecer en su economía.
 - Se conoció el valor nutricional de los alimentos consumidos como el maíz, frijol, pallar maní, guaba. Alimentos ricos en carbohidratos, proteínas, como: llama, pato, perdiz. La dieta era equilibrada debido a la infusión de plantas como totora cola de caballo, las cuales tienen propiedades, medicinales.
 - Se estableció el nivel de conocimiento obtenido a través de las encuestas y se vio que del 97%, sólo el 40% tiene conocimiento básico del valor nutricional de los alimentos consumidos en las antiguas culturas.
 - La presente investigación y con los conocimientos adquiridos nos permitirá difundir y dar a conocer los alimentos con gran aporte nutricional, los cuales podrán ser inducidos en la dieta alimentaria de los pobladores de La Libertad.

2.2. Bases Teóricas.

A) TEORÍA DE LA IDENTIDAD.

La Teoría de la Identidad viene a proveer una metodología de reordenamiento socio emocional con el fin ayudar a desarrollar una identidad sana que facilita al ser humano elevar su capacidad de responder en forma efectiva a los estímulos cada día más adictivos, en el marco de un ambiente caracterizado por la pérdida de Identidad.

La identidad es identificación, identificación desde otros y que nuestra identidad es, con anterioridad nuestra, personal una identidad para otros. Solo desde los otros podemos tener noticia inicial de quiénes somos.⁸

El problema de la identidad se obvió cuando, abandonados los criterios formales de la arquitectura moderna, se pensó que una obra debía responder a una idea -o concepto- que se convertía, de este modo, en instancia legitimadora de su apariencia: si un proyecto expresa una idea -o concepto-, renuncia a cualquier dimensión sustantiva para convertirse en vehículo de comunicación de algo ajeno a su propia naturaleza. Si la arquitectura asume esa condición transitiva, la eficacia expresiva de la obra se convierte en la condición de la calidad de la propuesta: lo de menos es la naturaleza de la idea que presuntamente describe el proyecto; lo realmente importante es el hecho de que la describe y que eso se aprecia de manera inmediata.⁹

El propósito de la presente propuesta es indagar la construcción de diferentes relaciones que se establecen con la tecnología en términos de teorías implícitas. Esta indagación se justifica en tanto la tecnología, entendida como producción humana, implica la opción por valores y presupuestos ideológicos que deben ser indagados para evitar concepciones tecnocráticas. Estas relaciones se analizan en el marco

⁸ Dr. Jose D. Batista , Libro *Teoría De La Identidad: Más Alla De Las Comunidades Terapeuticas; Comunidades Terapeuticas Sociales* Año De Edición 2008, Ciudad De Edición Scandroglio.
⁹ Helio Piñón , libro *FORMA E IDENTIDAD* año de edición 2004, país de edición España.

vigotskiano del proceso de mutua transformación sujeto objeto mediado por la interacción social y la actividad instrumental.

La Psicología vinculada al estudio de la cognición humana centra buena parte de sus esfuerzos investigativos en la indagación de “concepciones” respecto de diferentes objetos de conocimiento y prácticas culturales. Es por ello que, en este vasto campo pueden encontrarse significativas producciones, distinguiendo áreas de estudio con propósitos diversos y enfoques teórico-metodológicos.¹⁰

La arquitectura estudiada muestra conceptos y principios relacionados a una cosmovisión no occidental. La tecnología constructiva revela una organización laboral sencilla y conocimientos notables de materiales y técnicas. La ausencia de lesiones físicas sugiere la eficacia de la tecnología constructiva y el sistema estructural. La tecnología de construcción con tierra cruda es usada por el hombre desde tiempos remotos. Se han utilizado y se utilizan infinidad de métodos para construir con estos materiales. Suelen utilizarse en combinación con otros materiales de origen natural, tales como la madera y las rocas. Podría decirse que todas las culturas, en una forma u otra, la aplicaron, dependiendo de la disponibilidad de los ingredientes necesarios y las experiencias de cada pueblo. Estos materiales tienen un inapreciable valor ecológico ya que provienen de fuentes naturales, fácilmente renovables, cuya explotación no produce un impacto fuerte en el entorno ambiental. La idea inicial de este trabajo es la recuperación y revitalización de una tecnología constructiva que responda a un diseño coherente, práctico, que se integre al entorno. No se trata de una nueva tendencia arquitectónica, sino de reafirmar algo que se hizo desde siempre.¹¹

La construcción moche, según algunas teorías no tenían un rol religioso, sino que trataba de un complejo administrativo. Sin embargo para Régulo Franco Jordán dice que: “La Huaca del sol, era también un

10 Andrew Feenberg, libro Teoría crítica de la tecnología año de edición 2004. País España

11 Arq. Osvaldo Raúl Nicastro , libro Tecnología constructiva de tierra cruda . año de edición 2007,

centro religioso, cuya función estaría relacionada al mundo de los vivos, y en consecuencia se podría pensar en una dualidad de funciones para las dos huacas, y una bipartición de la ciudad”. Existen registros sobre una compañía española que durante la colonia llamada “Compañía de buscadores de oro” hayan ido a ese lugar en busca específicamente de oro, desviando las aguas del río con la finalidad de abrir el templo. Como no encontraron nada, destruyeron todo lo que pudieron. Fue así como se perdió dos tercios partes de la estructura original.¹²

Hasta el momento en los diferentes monumentos principales, se han registrado más de un centenar de aquellos símbolos. Las dimensiones de estos adobes, que por lo general son de color beige, son de 43 x 27 x 17 y de 33 x 20 x 15 cm. Los arquitectos moches también utilizaron la piedra como elemento constructivo, pero de menor uso que el adobe, y prioritariamente para las bases de muros y terrazas. La forma más típica de las estructuras ceremoniales y domésticas es la rectangular, a excepción de las estructuras construidas con muros circulares en las cimas de cerros, como en el caso de Galindo, en el valle de Moche o de Huaca Cholope en el valle del Santa. Galindo ofrece, igualmente, arquitectura doméstica en una área aproximada de 5000 m², siendo su patrón la edificación de viviendas unifamiliares sobre plataformas de piedras.¹³

Cada territorio dispone de cierta clase de recursos materiales en función de sus condiciones ambientales. En el sistema Low Tech es básico que “los conocimientos se adapten a los recursos de cada zona, para lograr un equilibrio y no tener que importarlos del exterior”, explica Alcindor. “Hay que evitar, en la medida de lo posible, el transporte de materiales pesados, ya que suponen un enorme gasto energético del que es posible sustraerse”. La arquitectura Low Tech es una vía emergente que se halla muy limitada por las firmes normativas que rigen en los países en materia de construcción. La solución comporta un doble cambio de mentalidad y de normativas. Por una parte, hay que incorporar nuevas

12 NICOL CUBAS UBILLUS , libro Teorías de Huaca del Sol . año de edición 2004 ,País Perú

13Juler Atencio , CULTURA MOCHICA . año de edición 2007

tendencias arquitectónicas, alejadas de los materiales tecnificados y las imágenes contemporáneas que, según Alcindor, transmiten los medios de comunicación. "Cada vez hay más personas concienciadas, pero sería necesaria una mejor conexión entre nosotros. Nos sorprendió que el primer encuentro Low Tech que organizamos en noviembre en la EPSEB despertara el interés de tantos estudiantes", confiesa Navarro. Ambas coinciden en que este cambio de mentalidad puede iniciarse en la universidad.¹⁴

La teoría de la gastronomía que aquí se propone es "elemental", en el sentido de fundamental o necesaria; en primer lugar, para la comprensión del fenómeno gastronómico en su globalidad, que incluye en sí tres planos: biológico, psicológico y cultural, que el gastrónomo ha de tener en cuenta. Por ello, en este libro no se encontrarán sólo unas pocas nociones básicas o un tratado sencillo referido, por ejemplo, a la culinaria o a la preparación de alimentos, sino que se incluyen también los otros factores que caracterizan el hecho gastronómico como un fenómeno cultural por excelencia.¹⁵

El hallazgo de la tumba del Señor de Sipán en 1987, ha revelado aspectos culturales extraordinarios de la sociedad Mochica, e interesantes datos de su gastronomía. Tal como lo comentara su descubridor, el afamado arqueólogo Walter Alva, la delicada sofisticación de esta cultura, se proyectó también a lo que solían degustar. Los huacos Moche, que plasmaron lo cotidiano y sacro de sus vidas, muestran que hace 2,000 años, en la mesa de Siec (señor, Rey o Gobernante) Moche se disfrutó de langostas, lenguados, corvinas, peces ojo de uva, sardinas y pejerreyes, así como tortugas marinas, calamares, conchas blancas y negras, pulpos, cangrejos, y todo aquello que las riquísimas costas del norte peruano producían para los pueblos de sus riberas. La mesa incluía también el venado andino y más de seis variedades de patos silvestres, así como la carne y plumas del cari quenque y de la pava aliblanca. Presentó además, una recolección

14Jordi Girona , libro Low Tech: la arquitectura . año de edición 2005, país España.

15Juan Cruz Cruz , libro : Teoría elemental de la gastronomía . año de edición 2002

de caracoles de tierra para la élite Moche, que nos recuerda a los "escargots" de la Francia contemporánea. Las ancas de rana, el conejillo de indias (cuy), la más variada gama de frutas, verduras y cereales, la yuca, la papa, ajíes y rocotos, además del incomparable choclo peruano, son sólo parte de los manjares de este reino, que quedó como una deliciosa herencia para los peruanos.¹⁶

"Los Moche cultivaron muchas variedades de productos agrícolas, y en gran escala, el maíz, yuca, achira, tabaco, coca, calabaza, quinua, yacón, pallares, ají, camote, olluco, papa, loche, maní, frejol, zapallo, machua. Además, cultivaron frutales como la granadilla, lúcuma, chirimoya, guanábana, pacay, pepino, berenjena, maracuyá, tumbo, troja de algarrobo, poroto, tuna, palta, guayaba, etc. Esta dieta alimenticia se complementaba con los variados y ricos recursos marinos, reforzada también con el consumo de carne de cuy, llama, venados y aves. Fácilmente llegaron a completar las necesidades mínimas de humedad, fibra, proteínas, grasas, almidón, pontosenas, carbohidratos, calorías, glúcidos, fósforo, calcio, hierro, cenizas, sílice y vitaminas requeridos por el cuerpo humano para su desarrollo y vida sana.

Únicamente como ejemplo nos referimos brevemente al maíz; alimento principal de la época pre-inca e inca. Es un alimento que se puede preparar como cancha, mote, harina para panecillos, mazamoras o caldos, además de molidos para pasteles y bebidas. Según la tabla de Knight su composición es la siguiente: Nitrogenados 14.00, Grasa 3.80, hidrocarburos digeribles y celulosa 70.68, Cenizas 0.86, Agua 10.60. Para sosegar la sed y alegrar las fiestas elaboraron la chicha, fermentando el maíz (jora) y otros frutos como el molle. No fue tampoco desconocido el uso de infinidad de plantas y yerbas medicinales, espirituosas y otros manjares afrodisiacos, como los cañanes, lacatos de tierra y avispas fabricadoras de miel."¹⁷

16 · Publicado en Revista *Viceversa* N° 38, pag. 68, Lima, Diciembre 2004

17 Paredes, Arturo y otros. "Guía del Museo de Arqueología, Antropología e Historia", Trujillo-Perú.

B) CULTURA MOCHE

B.1) Origen de las culturas costeñas

Arqueólogos eminentes mantienen, desde hace algunos años, la opinión de que las culturas costeñas tuvieron su nacimiento en las culturas arcaicas de los Andes. Pero tal tesis se ha venido a tierra, a raíz de los descubrimientos de los restos arqueológicos de Queneto y Cupisnique. Actualmente, en la investigación sobre el pasado peruano de la costa, podemos remontarnos hasta tiempos primitivos, más remotos que aquellos en que florecieron las culturas serranas. Pueblos que crearon a lo largo del litoral peruano en algunos de sus más fértiles valles, poderosos núcleos de civilización que realizaron, obras originales y por lo tanto, de positivos méritos.

Se ha mantenido hasta hoy la creencia que existió la “Civilización Chavín”, cuyo asiento principal se halló cerca del actual Chavín de Huántar; se estima que ésta cultura tuvo decisiva influencia en las costeñas, ya que en los lugares cercanos al templo Chavín se encontraron fragmentos de cerámica, similar a la de Cupisnique, todo esto se explica teniendo en cuenta que este templo era considerado la meca de los pueblos que profesaban el culto felínico, es lógico que los pobladores llevaran a su santuario máximo, ofrendas de carácter religioso.

En la zona norte del Perú, cuya arqueología se trata de desentrañar, Queneto y Cupisnique marcaron dos épocas: ambos constituyen las primeras concepciones hermosamente logradas del habitante peruano en las riberas del Pacífico.

B.2) Cronología de las culturas del norte del Perú.

Primer Periodo. Corresponde a la época que está representada por Queneto en el norte, Ancón en el centro y Arica en el Sur del litoral.

Segundo Periodo. Época intermedia de nexos, lapso de transición de una cultura embrionaria hacia otra bastante desarrollada. Se hacen presentes Cupisnique, Nepeña y Paracas en sus albores. Se supera la etapa de caza y pesca, para arribar a la agricultura.

Tercer Periodo. En esta etapa, las culturas Cupisnique y Paracas adquieren su máximo desarrollo y la de Nepeña, en pleno proceso de ascensión, influye en aquellas.

Cuarto Periodo. Representa el auge y la desaparición meteórica de Nepeña, se da la plenitud de la obra creadora de los mochica y de los nazcas.

Quinto Periodo. Es la decadencia de las grandes culturas del litoral, Chimú, Ica, Chincha y culturas intermedias marcan los hitos de esta etapa.

Sexto Periodo. En esta época surgen en el escenario de la costa las figuras de los incas cusqueños y sus falanges guerreras.

Séptimo Periodo. Durante este lapso, las culturas autóctonas del Perú sufren un definitivo eclipse para dar paso a la civilización, que trae al Tahuantinsuyo a los blancos de Francisco Pizarro, que han seguido el camino trazado por Colón en las aguas atlánticas.

B.3) Ubicación.

El territorio Moche se situó en la costa norte del Perú entre los valles de Lambayeque y Nepeña. Dos cuencas: Chicama y Moche han merecido ser consideradas la almendra de esta cultura.

Los Mochica habitaron la costa Norte del Perú, desde los primeros siglos de nuestra era hasta el siglo VIII, aproximadamente, en un extenso y complejo territorio en donde los valles se alternan con grandes zonas desérticas, lo que le da al litoral una característica peculiar, con porciones de vida en medio de la desolación.

Convenientemente, los Mochicas se asentaron en las vertientes de los ríos que bajan de las montañas, los que les proporcionaron agua para la vida y la agricultura. Otro de los recursos fundamentales para la vida de las comunidades Mochica fueron las aguas frías y profundas de la Corriente Fría Peruana, que inspiraron y enriquecieron significativamente el mundo mágico religioso sobre el cual se sustentaba el orden de esta cultura. En ciertos períodos cíclicos, esta corriente fría fue contaminada con una anticorriente cálida proveniente de las costas ecuatoriales, la llamada Corriente de El Niño, dando lugar a eventos que pusieron en riesgo el desarrollo de las sociedades nor-costeñas, a causa de sus catastróficos efectos.

Las lomas es un ecosistema que también fue muy bien aprovechado por el hombre Mochica. Se trata de un fenómeno estacional asociado a las montañas cercanas al litoral y al medio desértico, y que también forma parte del imaginario de esta cultura costeña.

B.4) Descubrimiento.

Su primer reconocimiento o distinción de otras tradiciones culturales, corresponde a Max Uhle, quien realizó sus trabajos en Huaca de la Luna, y a través de excavaciones estratégicas, pudo diferenciar la tradición Chimú de una anterior.

Entre otras figuras denotadas, que se interesaron por la investigación de esta cultura podemos mencionar al arqueólogo Rafael Larco Hoyle quien a lo largo de más de 40 años de análisis de evidencias materiales y trabajos de campo, intentó describir a los mochicas en todos sus aspectos.

B.5) Estructura Social

La organización social Mochica ha sido estudiada mediante el análisis de los contextos domésticos, las representaciones iconográficas y los entierros. Estas tres fuentes coinciden en representar una organización social compleja que comprende varias divisiones y segmentos con grupos que muestran un alto grado de especialización, diferenciaciones de sexo y género, agrupación de personas del mismo status y diferencias cuantitativas abruptas entre los estratos sociales. En términos generales, se pueden identificar tres grupos: la elite gobernante, el pueblo y los pobres. Las elites gobernantes Mochica, que comprendían hombres, mujeres y niños de linaje real, fueron enterrados en tumbas reales ubicadas en pequeñas plataformas funerarias, generalmente en cámaras rodeadas por finos objetos de metal, cerámicas, piedras semipreciosas y múltiples entierros de criados.

Los entierros de la elite no solamente eran ricos y complejos, sino que generalmente incluían varios objetos con representaciones iconográficas y parafernalia ritual incluyendo vestimenta e instrumentos que les permitían participar en ceremonias y recrear narrativas míticas. Los entierros de los

gobernantes Mochica en Sipán y de las sacerdotisas en San José de Moro son algunos de los ejemplos más destacados de las elites gobernantes Mochica. Debajo de las elites reales había un gran segmento social integrado por personas que no eran ni ricas ni pobres: el pueblo. Este segmento representa el mayor número de entierros y viviendas estudiado y en él podemos observar un alto grado de variabilidad. Sus entierros generalmente están contenidos en pequeñas cámaras con nichos en la región sur y en tumbas en pozos en forma de bota en la región norte. Estos entierros con frecuencia contienen conjuntos de objetos relacionados con actividades específicas, por ejemplo la producción textil en el caso de las mujeres, o trabajos en metal en el caso de los hombres. Parece haber una representación intencional de los aspectos funcionales de sus identidades al momento del entierro. Las viviendas del pueblo son mucho más pequeñas que las de la elite. Las viviendas de la clase baja, estudiadas en Galindo y otros lugares, son estructuras angostas, construidas con paredes de piedra, ubicadas en la laderas de los cerros, con acceso limitado a los recursos y muchas veces separadas del resto de las comunidades mediante muros. Es probable, sin embargo, que estas viviendas de la clase baja fueran en realidad refugios para la comunidad en caso de ataques.

Asociaciones frecuentes en estas casas son las vasijas de almacenamiento, los contenedores de agua y las pilas de piedras para las hondas. La organización social Mochica no solamente fue compleja, sino que también estaba cruzada por divisiones económicas, funcionales, de género y edad. Mucha de la ideología Mochica trata de la legitimación de las diferencias sociales y el establecimiento de roles que, a pesar de garantizar el sustento, daban mucho a pocos y poco a muchos.

B.6) Restos Arquitectónicos.

Los Mochica construyeron grandes centros ceremoniales o religiosos que funcionaron como cabeceras del poder teocrático; centros que estuvieron vinculados a un conjunto de cacicazgos o curacazgos distribuidos a lo largo de los valles de los principales ríos de la costa Norte. Gracias a los estudios de los arqueólogos, ahora sabemos que existieron dos grandes áreas en el territorio de ocupación. Pero existen además otras distinciones, principalmente en la

arquitectura y al parecer en la lengua. La etnohistoria del siglo XVII, por ejemplo, señala que los pueblos del territorio norteño hablaban la lengua Muchik, o Mochica, mientras que en el territorio sureño se hablaba la lengua Quingnam, hoy extinguida.

Es en estos centros religiosos donde los Mochicas construyeron enormes pirámides de adobe. En la construcción de estas asombrosas edificaciones monumentales participaron cientos de hombres y mujeres; se utilizaron millones de adobes de distintos tamaños, algunos con marca de fabricante, lo que demuestra cierto control en la producción de adobes y en la tributación de los mismos para la construcción de los santuarios. En los dos grandes complejos arqueológicos de Chicama y Moche, hay un grupo de estructuras arquitectónicas dominadas por dos grandes pirámides, una frente a la otra, separadas en los dos casos por casi medio kilómetro de distancia, con la misma orientación NE a partir de su eje central.

Esto hace suponer que la orientación de estas pirámides es premeditada y que hubo una planificación del espacio con fines ceremoniales o astronómicos. Hace algunos años, el estudioso japonés Masato Sakai planteó la posibilidad de que los edificios fundacionales de Chan Chan, correspondientes a la cultura Chimú –posterior a Mochica– fueron construidos teniendo como referencia a Sirio y Orión, en correspondencia con los cerros Prieto y Blanco. Es posible que este principio de ordenamiento haya tenido un sustrato Mochica, en el que participan sus principales dioses, como Aiapaec y Chicopaec, relacionados a elementos marinos, terrestres y astronómicos.

Por lo tanto, la función de estos centros de poder Mochica proponen que estos centros de ocupación, por las características que presentan, funcionaron como ciudades o grandes centros urbanos, con áreas de vivienda, alimentación, producción de bienes, cementerios, calles, santuarios menores y áreas de administración. Esta teoría se basa en el modelo occidental de urbe, un espacio donde se concentran todos los poderes y se dan servicios de diferente orden, dentro de los aspectos económico, social, religioso y político.

B.7) Mochica Norte:

En el valle de Jequetepeque:

San José de Moro

Huaca Dos Cabezas

Complejo Pacatnamú

En el valle de Lambayeque:

Huaca Rajada

Pampa Grande

En el valle de Moche:

Huacas del Sol y la Luna

En el valle Nepeña

Pañamarca

En el valle Chicama

Mollocope

Huaca Cao

Complejo El Brujo

B.8) Entorno.

Clima:

Uno de los factores más decisivos que influye en el nacimiento y desarrollo de los pueblos.

El clima imperante en aquella lejana época fue cálido, con las naturales variaciones de estación y estaba caracterizado especialmente por la presencia de más abundantes y persistentes lluvias en el verano, las que atemperaron el calor excesivo y permitieron la utilización de una mayor extensión de tierras para la agricultura.

Flora y Fauna.

El Perú como se sabe, es uno de los pocos países del mundo donde se ofrecen las más notables variaciones geográficas, la extensa cordillera de los Andes que atraviesa todo su territorio, lo divide en 3 regiones completamente distintas: costa, sierra y selva, cada una de las cuales posee vegetales y animales característicos.

Quiere decir, pues que cada región peruana tiene su flora y fauna típica. Como el medio geográfico que ocuparon los mochicas ha sido una parte del litoral peruano, le corresponde la flora y fauna costeñas.

Flora.

Debido a la carencia de lluvias tropicales y a la temperatura relativamente elevada, la costa norte del Perú se ofrece estéril, y da una impresión de desolación, nada grata, salvo los espacios de vegetación que se presenta a lo largo de los valles.

El hombre Mochica supo también sacarle provecho a las áreas de bosque seco, donde crecen especies arbóreas como el algarrobo, el pacaé, el zapote y la lúcuma. En el valle bajo y cerca del litoral, las áreas de montes bajos, humedales, lagunas y albuferas, fueron fuente de una rica variedad de especies marinas y florales, como la totora, que fue sabiamente utilizada para la construcción de viviendas y embarcaciones, y para la confección de artefactos de uso cotidiano y suntuario.

El desierto costeño también es propicio para el surgimiento del cactus llamado San Pedro, un enteógeno con propiedades muy parecidas al peyote mexicano. Este cactus fue usado por los Mochicas como medicina, pero sobre todo, como un medio eficaz para establecer contacto con el universo y el mundo mágico-religioso. Incluso hoy, muchos maestros curanderos de la costa Norte peruana y de gran parte del área andina lo utilizan con fines mágico-curativos. En estudios de material orgánico realizado en las distintas áreas de la Huaca de la Luna, se encontró que en ese lugar los restos comprendían 20 familias de plantas, 44 especies de las cuales 06 pertenecen a legumbres, semillas y cereales; 01 a raíces y tallos, 07 a frutales, 04 a bayas, 04 a condimentos, 03 a estimulantes, 08 a calmantes y diuréticos, 01 a asépticos y 18 a rubro de combustión, artesanía y de construcción. De los cuales algunas estuvieron representadas en su cerámica realista.

Fauna.

La fauna dominante en la época Mochica, la misma que está vivamente

representada a través de su cerámica, todos estos se encuentran en la actualidad, salvo algunas especies que han desaparecido por no ser originarias del lugar.

La felinidad de estos animales engendró en los antiguos mochicas, el espíritu de sujeción hacia ellos a los que convirtieron bien pronto en motivos de veneración y los formaron, como símbolos de poder y de fiereza; algunos de ellos son: iguanas, zorros, hurones y en las cuevas de los cerros, el oso, mono, perro, así como gran cantidad de aves, peces y en fin, de todos los animales que todavía nos acompañan, muchos de los cuales aún viven en estado salvaje.

B.9) Actividades Productivas

Agricultura:

Las grandes zonas sujetas a riego los vestigios de extensos campos de cultivo que se encuentran dentro del territorio que ocuparon los mochicas demuestran que aquellos milenarios pobladores de la costa del Perú agavillaron sus mejores energías en favor de la agricultura. Alcanzaron en ella un notable desarrollo, hasta trocarla en la mayor fuerza económica con que contaron, y aseguraron sólidamente su admirable desenvolvimiento.

En cuanto a las formas de sembrío que emplearon los mochicas, no nos parece que fueron diferentes de las que hoy usan tan diestramente muchos de los indígenas de las comunidades agrícolas. Las prácticas más simples de sembrío y de cultivo que se conservan acaso sí son las mismas de ayer, aunque se pueden anotar ligeras variaciones operadas por el tiempo transcurrido entre ambas épocas. El uso de las puntas de madera con un extremo afilado y curvo el otro, para permitir mayor seguridad en su manejo— aún subsiste por la herencia ancestral. En muchos pueblos indígenas se sirven de este utensilio como auxiliar de sembrío; con él practican pequeños hoyos en el suelo, donde se colocan las semillas para ser cubiertas después con tierra que se empuja con el pie. Otro sencillo sistema de sembrío consiste en la preparación de surcos dentro de los cuales se arroja la semilla para cubrirla con la tierra de los camellones, que es igualmente movilizada con el pie. Lo mismo se hacía,

indudablemente, antes. Entre los objetos de hueso, se han hallado otros instrumentos de idéntica forma a los que se conocen como “cachitos”, que se emplean actualmente tanto en la costa como en la región de los Andes para la labor de librar las mazorcas de maíz de su perfollo. Es indudable, pues, que tales utensilios tenían la misma aplicación que hoy, y que los actuales derivan de aquéllos.

Entre los productos con mayor importancia tenemos: el maíz, que fue uno de los productos de mayor importancia y de más amplio cultivo para la cultura que estudiamos, pues formó la base de su alimentación y se empleó mayormente en la elaboración de la bebida nacional: curzhio o chicha. Los pallares, frijoles, camote, zapallo y yuca pueden considerarse, después del maíz, como los productos más apetecidos y de cuidadoso cultivo, así como el maní, yuca, papa, ají, caigua etc. Entre los frutales tenemos los pepinos, guanábanos, guayabas, el pacaie o “pacay, granadilla, lúcuma, yacón, cansa boca, entre otros, los cuales también sirvieron para la representación en su cerámica.

El agua de los ríos fue de vital importancia para el campesinado de los valles. Cada río probablemente tuvo un señor, este dominio feudal se vio reemplazado más tarde por una realeza que conjugando, se pudo realizar obras cuyos restos quedan y hablan de la valía de este pueblo; para lograr la fertilidad de sus tierras contaron con fertilizante, haciendo uso del guano proveniente de las islas como: Macabí, Guañape y Chíncha; la particularidad que tienen estos tres grupos se debe a que fueron conocidas por los mochicas y explotados por ellos, prueba de esto es el hallazgo de numerosos objetos de factura mochica en ellas, junto con la ayuda de técnicas empleadas hicieron de este un pueblo notable. El progreso mochica se cimentó en su importante técnica agrícola, especialmente los riegos, que fueron proporcionados a las tierras de labranza mediante variados e ingeniosos sistemas como: canales, acueductos, que se desarrolló considerablemente la agricultura mochica, y con ella el arte y todas las demás manifestaciones de esta cultura tan vigorosa y extraordinaria.

B.10) Caza

Sustento del hombre primitivo y actividades esenciales a las que se dedicó la humanidad en los albores de la civilización– adquirieron un gran desarrollo en la época Mochica. Ésta ocupación en los viejos tiempos mochicas estuvo debidamente organizada y, por ende, reglamentada. La cacería del venado el deporte por excelencia cultivado por los grandes jefes y nobles mochicas, práctica que solamente estaba reservada para ellos. Armados con estólicas que impulsaban dardos de filudas puntas de cobre, o también dueños de grandes saetas que se lanzaban a manera de jabalinas, utilizaron también armas contundentes, como la maza o porra, que servían muy especialmente para atontarlos cuando eran acorralados dentro de las redes y también para ultimar a la presa; para transportar a los animales muertos se utilizaban parihuelas o también se usaba la fuerza humana, es decir, sobre las espaldas, sostenidos por las patas, que pasaban sobre los hombros. Además de los venados, entre los animales montaraces se cazaba a los pumas y tigrillos, y se elegían a los cachorros para poderlos atrapar vivos y reducirlos a domesticidad. La caza de las aves fue igualmente muy codiciada. Las carnes de los volátiles se empleaban en la alimentación, mientras su plumaje servía para la confección de vistosos y multicolores atavíos. La iguana y el cañán eran también cazados por los antiguos Mochicas.

B.11) Pesca

Siendo el territorio mochica esencialmente costero, la mayoría de sus pobladores, especialmente los que vivían a orillas del mar, se dedicaba con gran empeño a la pesca, intensa actividad que desde tiempos prehistóricos se encontraba grandemente desarrollada, y jugaba un rol esencial en la satisfacción de las necesidades nutricias de los pobladores que nos ocupan. Los mochicas se sirvieron de la pesca preferentemente y alcanzaron un buen grado de adelanto en su práctica, porque no solamente contaron con costas bajas que encierran playas magníficas, como las de Malabrigo, Huanchaco y Puerto Morin, entre otras, peñascos revestidos de diversidad y gran cantidad de mariscos, y la mejor bahía del Perú, que es, sin duda, Chimbote, sino también que desde un comienzo la pesca atrajo toda la atención de los primitivos pobladores, ya que fue su esencial medio de vida.

Para la aprehensión de la riqueza marina utilizaron una especie de balsa hecha de corteza o totora, la misma que era impulsada por remos hechos de caña de Guayaquil o por palas de madera muy liviana.

Los mochicas pescaron indudablemente todos los animales que constituyen hoy la base de la alimentación del hombre peruano de las riberas del Pacífico. Dentro de la cerámica nos ha sido posible identificar las siguientes variedades: el toyo, la manta, el chirlo, el bonito y la corvina, entre los peces de agua salobre; y el bagre, la mojarrilla y la lisa, entre los de agua dulce. Los mochicas buscaron con avidez los mariscos, entre los que hemos encontrado representados el caracol, la estrella de mar, las conchas, los barquillos y los ancocos. También pescaron crustáceos, el cangrejo de mar y de río, la pesca fue una primordial ocupación de los antiguos mochicas y logró gran auge y perfección.

B.12) Cerámica

Los motivos decorativos de la cerámica Moche fueron muy diversos, animales, plantas, escenas de la vida cotidiana de los Moche y la mitología mochica "Dioses", entre otros. Se trata de la cerámica de mejor calidad entre todas las antiguas culturas precolombinas, además de ser sólo comparable a la cerámica griega.

La cerámica Moche fue principalmente de color rojo o, excepcionalmente, naranja y, en algunos casos, negro humo, esta cerámica Moche es una de las más variadas del mundo. El uso de moldes les habría permitido la producción masiva de ciertas formas. Pero a pesar de esto, había una gran variación en la forma y el tema de los ceramios donde se representaban las actividades sociales más importantes como la guerra, vida cotidiana, trabajos artísticos, animales, etc.

Las cerámicas mochicas se pueden clasificar en:

Escultórico: Ya que realizaron obras artísticas representando a personas, animales, huacos retratos.

Realista: Ya que representaban de forma exacta a la realidad de su entorno,

retrataban imágenes de la vida diaria.

Documental: Los mochicas realizaron muchas obras de arte que dejan ver su modo de vida y pensamiento precolombino, esto sirve como una fuente para investigar su cultura.

Pictórica. Los moches utilizaron el arte o técnica de la pintura.

B.13) Vías de Comunicación.

Los mochicas como los hombres más civilizados de la prehistoria peruana, todo el brillante progreso que forjaron toma asidero, indudablemente. Como hombres de empresa que eran, fomentaron la navegación, la vialidad terrestre y todas las instituciones indispensables para facilitar y hacer permanente el transporte de sus productos y un activo intercambio espiritual.

B.14) Vialidad.

Caminos de piedra

El rol que estos caminos desempeñaron en la administración mochica, no fue solo de acercamiento natural y humano, sino que tales vías constituyeron los medios de mayor eficacia en cuanto a consejería a la estrategia militar, al facilitar el avance de los ejércitos victoriosos para hacer más decisiva su denominación, al mismo tiempo que aseguraban el transporte de cuanto elemento se requiere en casos de lucha armada.

Caminos de arcilla

El fundamental camino longitudinal de intercomunicación costanera que ligó todos los valles de la dominación mochica fue aquel cuyos restos cruzan transversalmente el valle de Chicama. Donde se puede encontrar rasgos de este tipo de camino es en San José Alto y cerca al actual pueblo Chicama, y al sur se pierden en los arenales de Huanchaco.

Caminos Mixtos

En este tipo de camino se ha empleado el material arcilla para la pavimentación y la piedra para los arcos, llegando así a la conclusión que las vías mochicas fueron perfectas y estaban dotadas de todas las comodidades que existía en esa época.

Puentes

Vías que unían los valles, tuvieron sus puentes para salvar los ríos, sobretodo en épocas en que se producían venidas de agua, estos fueron construidos con maderos de algarrobo y aparejos de piedra, mediante el empleo de una técnica.

Sin embargo, no puede negarse su existencia. Debieron ser construidos con maderos de algarrobo y aparejos de piedra, mediante el empleo de la misma técnica indiana que se descubre en los puentes de troncos y palos de larga duración que todavía se hacen en el interior para salvar los ríos y quebradas torrentosas.

B.15) Medios de Transporte de alimentos.

Las instituciones de transporte de los mochicas ofrecieron doble faz; las que tenían por objeto el transporte de personas y de los productos de intercambio y las de simple transmisión de mensajes.

Para las primeras se contaba con mucha gente destinada al servicio de grandes señores y con rebaños y llamas; para las segundas, con los “itzhaqui izcaero”- mensajeros o portadores- muy similar a los chasquis que emplearon los quechuas, entre los principales medios de transporte de personas y productos de intercambio, la llama fue uno de los preferidos y más generalizados, dado a sus condiciones de gran resistencia.

Entre los principales medios de transporte de personas y productos de intercambio, la llama fue uno de los preferidos y más generalizados, dadas sus condiciones de gran resistencia a la fatiga, hambre y sed, y a su fácil domesticación. Las cosechas de los campos se transportaban, sin duda, en grandes manadas de llamas, dirigidas por un guía, y aceleraban su marcha una especie de arrieros.

Con relación a la Cultura Moche: Santiago Uceda, Elías Mujica y Ricardo Morales; en las; publicaciones realizadas en la revista de la Huaca del Sol y de la Luna, y las investigaciones de la Huaca de la Luna años 1995 y

1996, nos dicen: (...). Entre los años 1898, 1899 el arqueólogo alemán Max Uhle efectuó una serie de excavaciones en las Huacas del Sol y de la Luna, en donde recuperó decenas de tumbas en contextos ubicados secuencialmente en el subsuelo. A partir de esa información Uhle identificó tres grandes entidades culturales que se sucedieron en el tiempo: Los Incas, los Chimues, y una precedente que él denominó Proto - Chimú. A fines de la época de los años 20 el norteamericano Alfred Kroeber, de la Universidad de California en Berkeley y discípulo de Uhle, rebautizó el Proto- Chimú con el nombre de Chimú Temprano. Al mismo tiempo, las investigaciones de Julio C. Te/lo sostienen que esta entidad cultural debía denominarse Moche o Mochica, en alusión a unas de las lenguas antiguas que se habló en la costa del norte del Perú, el Mucik, nombre que se ha mantenida hasta nuestros días¹⁸.

Tomando como base las variaciones estilísticas de la cerámica de asa estribo y gollete, característica de los moches, Larco dividió su historia en cinco fases culturales. Las dos primeras (siglo 1 a. C. a 1 d. C.) presenta gran parecido a las formas precedentes en particular a la de los Cupisnique y corresponderían a la formación de la cultura Moche. Según Larco, se demarcarían en esta etapa inicial a los valles de Moche y Chicama, que consideraba la cuna de esta cultura.

Las fases III y IV (siglo 11 a V d. C.) corresponderían a la expansión Moche vía militar, primero a los valles sureños y luego a los norteños. Aquí alcanzaría su momento de máximo desarrollo territorial, Piura por el norte y Huarney por el sur, siendo el centro del poder o capital de este amplio territorio, el centro urbano y ceremonial de las Huacas de Sol y de la Luna. La fase V (siglo VI y VII d.C.) es considerada la época de decadencia de los moches, marca el final de esta cultura y el arribo de influencias de otras culturas procedentes de la sierra y costa central. (..)¹⁹

Ellos hacen una visión general de lo que fue la cultura Moche, y determinan en cinco periodos que abarca desde el siglo II hasta el siglo VIII D.C, todo su extenso territorio. Hacen énfasis en el período III, ya que fue el periodo de

¹⁸ Proyecto Arqueológico Huaca de la Luna, UNT, 1997, Pag. 6,7

¹⁹ Proyecto Arqueológico Huaca de la Luna, UNT. 1997 PAG 18.

mayor auge de esta cultura, siendo la capital de todo este imperio el centro urbano ceremonial de las Huacas de Moche, que se ubican en la parte baja del Valle de Moche.

Cristóbal Campana, sostiene que los Mochicas para edificar usaron dos criterios: como unidades y como duetos. Las que están solas se asocian más a áreas cultivadas y a puestos de control, avanzada política y religiosa y distribución de agua. En cambio, los conjuntos duales se asocian a las poblaciones, tal vez administrando el poder sobre artesanos, comerciantes y, también, a la distribución del producto agrícola. A los personajes de alta jerarquía se les enterraba en las huacas, en compleja y larga ceremonia, retirando desde arriba los adobes acomodados en grandes apilamientos, sin mortero de amarre, manteniendo la estructura constructiva²⁰.

Carlos Williams considera la cerámica figurativa de los moche, como ejemplo de arquitectura doméstica de la época y además la clasifica en: Viviendas de la élite Moche, Vivienda tipo Gallinazo con ventana teatina, Cuarto con celosía, Huaca Moche. Esta recoge tres tipos de viviendas basada en una arquitectura doméstica muy diferenciada entre los estamentos del sistema social²¹.

Respecto a las etapas históricas sucedidas entre los siglos XVI y XIX llamadas Virreinato y República: José García Bryce; sobre el virreinato nos dice: "La arquitectura en el virreinato puede considerarse, al igual que el urbanismo, como la continuación o extensión de la arquitectura europea e hispánica de los siglos XVI al XIX en el nuevo mundo, experimentando determinados cambios por razones de índole social, económica y cultural, a las que se sumaron factores geográficos y climatológicos"²²

Y sobre la república opina: En el Perú el en siglo XIX se puede discernir dos cosas; primeramente la supervivencia de algunos tipos arquitectónicos del

²⁰ Cristobal Campana, La Cultura Mochica, Pag 24.

²¹ C. Williams, Arquitectura Y Urbanismo En El Antiguo Perú, Pag. 492 -494

²² Jose Garcia Bryce, Historia Delperu: Tomo Ix, 1981, Pag. 15

Virreinato y de la mayoría de los métodos constructivos y, en segundo lugar la aparición de nuevos tipos de edificios y la introducción ocasional de nuevos materiales y sistemas constructivos”²³

Jorge Basadre señala: "(..). Símbolo de la época son las casas que en sus aspectos sustanciales de construcción, distribución y composición son muy similares a las de la colonia. Esta permanencia es aún más marcada en la arquitectura de las clases populares en el campo, donde aún hoy no se han extinguido las formas y los rudimentarios métodos de construcción que se utilizaron el virreinato y, en muchos casos, antes de la conquista ²⁴.

Héctor Velarde se refiere a los estilo, que primaron en la arquitectura virreinal: "(..). No hubo mestizaje, eso era muy simple y orgánico como lo racial, hubo fusión, creación de algo nuevo, unidad diferente de espíritu y de ser, otro sentir y mentalidad creada por la aleación de dos barrocos en la luminosidad de un mismo espacio. Una aleación como la del hierro con el estaño que dio el bronce²⁵

Estamos de acuerdo con lo que plantea Velarde, acerca de esta nueva forma de expresión arquitectónica que se da a partir de la presencia hispana, pero agregamos a este concepto que factores culturales, sociales, económicos, geográficos, climatológicos, etc, dieron a su vez características particulares en la arquitectura de cada lugar donde hubo presencia hispana.

Respecto a investigaciones de temas similares se sabe que, Herich Bruning registró fotográficamente los aspectos más relevantes de la vida de las etnias de la costa norte, desde el valle de Moche hasta el norte de Lambayeque. Las imágenes de Bruning no solo retratan a las viviendas de los pueblos indígenas. Mostrando características particulares de la configuración espacial o el perfil de las calles sino que registra también la vivienda indígena rural. A través de las imágenes de exteriores e interiores, la vivienda como una estructura cerrada, de planta cuadrangular, que presenta en algunos casos Poyos adosados a la

²³ José García Bryce, Historia Del Perú: Tomo IX, 1981, Pag. 97

²⁴ Jorge Basadre, El Perú Republicano, 1961

²⁵ Héctor Velarde, Arquitectura Peruana, 3° Edición

parte interior de las paredes²⁶.

Creemos que es válido mencionar términos empleado durante las etapas históricas mencionadas: Respecto a la Aculturación, es un término que se refiere, de manera general, a los fenómenos que surgen del contacto de grupos humanos que participan de culturas distintas. Se caracteriza por el desarrollo continuado de un conflicto entre las diferentes formas de vida y se manifiesta en variados niveles de contradicción.

El proceso de aculturación no constituye un traspaso mecánico de los patrones culturales a las sociedades dominadas sino que se produjo una reelaboración y reinterpretación de dichos patrones, en función de la manera cómo iban respondiendo a las necesidades y exigencias en la práctica misma de la vida social. La aculturación entraña un gran número de variables según la presión del grupo dominante, la intensidad del contacto, la naturaleza de los agentes que en él operan, la distancia de los grupos de dominación, etc, y naturalmente, según también las respuestas del grupo o los grupos bajo asedio²⁷.

2.3 Definición de términos básicos.

Identidad

La **identidad** es el **conjunto de los rasgos propios** de un individuo o de una **comunidad**. Estos rasgos caracterizan al sujeto o a la colectividad frente a los demás. Por ejemplo: *“El mate forma parte de la identidad rioplatense”*, *“Una persona tiene derecho a conocer su pasado para defender su identidad”*.

Plástica arquitectónica

Plástica es el arte de plasmar o modelar una materia para moldearla de una determinada forma. La arquitectura deberá expresar los valores de la cultura que contiene. Cuanto más sencillo mejor. El diseño de un edificio es la mejor fuente de analogías funcionales y formales de analogías funcionales y formales. La forma arquitectónica es la envoltura física a la solución espacial.

²⁶ “Documentos Fotográficos del Norte del Perú de Hans Heinrich Bruning” (1848 - 1928)

²⁷ Silva Santisteban: Historia Del Perú, Tomo II 1986 Pag. 81-83

La claridad y la coherencia son las cualidades que la arquitectura valora en el diseño de un edificio. El reforzamiento de conceptos es un aspecto clave para la planeación para tratar de dar esas características a la forma del edificio.

Identidad formal

Una ontología de complejos apoya propiedades más problemáticas de idénticos, incluso las que ocasionan las diferencias cognoscitivas entre aseveraciones de identidad formal y material, y las fallas del Intercambio de Idénticos en contextos modales y de actitudes proposicionales. Estas propiedades problemáticas no tienen más base en los individuos usuales de la lógica de primer orden que las propiedades definitorias de identidad. Por consiguiente, los intentos de explicar dichas propiedades a menudo han hecho caso omiso por completo a qué es para los individuos ser idénticos.

Tecnología

Conjunto de conocimientos que sirven para producir bienes y servicios, afectando las ramas técnicas, científicas, sociales y culturales.

Construcción

Acción y efecto de construir. Este verbo hace mención a edificar, fabricar o desarrollar una obra de ingeniería o de arquitectura.

Tecnología constructiva

Las técnicas o procedimientos constructivos tecnológicos. Sistemas constructivos tradicionales, tradicionales/evolucionados y no tradicionales: descripción y características de cada uno de ellos con el fin de fusionar la tecnología en el entorno constructivo.

Construcción moche

Se denominará construcción a todo aquello que suponga y exija antes de concretarse disponer de un proyecto predeterminado y que se hará uniendo diversos elementos de acuerdo a un orden, porque por ejemplo, a instancias de la gramática, una construcción será el ordenamiento y la disposición que se le dan a las palabras en una frase y que son las que permiten expresar un

concepto.

Además, el término construcción, algo que no sucede con muchos, es utilizado en diferentes disciplinas, desde las científicas hasta aquellas vinculadas a las humanidades.

Modo de construir moche, las características más resaltantes sobre todo en dos temas: proceso constructivo y materiales constructivos

Low tech

Con bajo componente tecnológico, explicar más, no es que tenga bajo componente tecnológico, sino que es una tecnología distinta. Revisar este concepto.

Riqueza

El uso más habitual del término se refiere a la abundancia de cosas de valor material, como dinero o bienes. El prospecto de reconocer un ámbito milenario, rescatando patrones culinarios de un sector de vida y sus costumbres, de todas formas, puede nombrar a otro tipo de abundancias, incluso simbólicas.

Gastronomía

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. Está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía.

Gastronomía moche

Se fundamenta que la gastronomía moche es verdaderamente reflejo de identidad cultural y emprendimiento; explica conceptos de cultura, identidad, emprendimiento y gastronomía peruana, y a su vez, fusiona conceptos y plantea relaciones entre ellos, reconociendo la manera en que se complementan; describiendo realidades y justificando la importancia de la gastronomía como muestra de cultura milenaria.

Riqueza gastronómica moche

Se refiere a la abundancia y diversidad de la relación entre la cultura y el alimento relacionados al territorio e historia milenaria Moche.

CAPÍTULO III

HIPÓTESIS

3.1 Formulación de la hipótesis.

Es posible desarrollar el diseño arquitectónico de un Centro de Capacitación gastronómica Moche a partir de la sumatoria de la identidad formal arquitectónica de la civilización Moche y su tecnología constructiva, el cual ayudará a mostrar y desarrollar la riqueza culinaria de la población actual del valle de Moche recordando asimismo a la antigua civilización del lugar.

3.2 Operacionalización de variables.

categorias	variables	métodos	técnicas	Instrumentos	fuentes de datos
restaurant	acond. amb.-	cualitativo,	documental	fichas de investigación,	
	Confort	cuantitativo y		observación, entrevistas, planos,	, antecedentes,
	Identidad Formal	analítico.		levantamiento topográfico,	expertos, etc.
				indicadores climáticos, etc.	

VARIABLE	SUBVARIABLE	DEFINICION	INDICADORES	UNIDAD DE MEDIDA	INDICE
IDENTIDAD FORMAL	Distribución arquitectónica	Secuencia espacial	Tipo de espacios	Caracterización espacial	Abiertos Cerrados Contiguos Central, etc
	Emplazamiento	Relación con el lugar	Tipo de emplazamiento	Caracterización del emplazamiento	Empotrado Aislado En colina, etc
	Uso del color	Gama de color utilizada	Tipo de colores frecuentes	Caracterización de colores	Monocromático policromo
LOW TECH	Tecnología del Adobe	Uso	Formas de uso de la tecnología	Metros cuadrados	Escala baja Gran escala
	Tecnología de Madera	Uso	Formas de uso de la tecnología	Pies cuadrados	Escala baja Gran escala
	Otras tecnologías	Uso	Formas de uso de la tecnología	Acero, vidrio, yeso, etc.	% luces, espacios cubiertos
	Energías renovables	Uso	Formas de uso de la tecnología	Viento, sol, geotérmica	Luxes, watts, etc

CAPÍTULO IV

MATERIALES Y MÉTODOS

4.1. Tipo de diseño de investigación.

Transeccional o transversal: En este caso, el estudio es Descriptivo y en el caso del proyecto, tiende a ser Correlacional-causal debido a que las variables se aplican directamente a la propuesta de diseño arquitectónico a plantear.

4.2. Material de estudio.

4.2.1 Población.

Distrito de Moche

4.2.2 Muestra.

Para determinar el tamaño de muestra se hace uso de la fórmula que nos brinda el muestreo aleatorio estratificado con afijación proporcional asignando varianza máxima en cada uno de los estratos, para estimar una proporción

$$n = \frac{NZ^2 PQ}{(N-1) d^2 + Z^2 PQ}$$

Donde:

n = Tamaño global de muestra (N: tamaño de población)

Z = Valor estándar de la distribución normal asociado a un nivel de confianza.

PQ = Varianza máxima en PQ = 0.25

d = Error de muestra

La fijación con criterio proporcional:

$$n_h = \frac{N_h \times n}{N} \quad \begin{array}{l} h = 1 \text{ IE Privadas} \\ h = 2 \text{ IE Públicas} \end{array}$$

n_h = Tamaño de cada estrato de muestra

N = Tamaño de población

N_h = Tamaño de cada estrato en población

n = Tamaño de muestra.

Asumiendo las exigencias del 95% de confianza ($Z = 1.96$), una varianza máxima para cada estrato que asegure un tamaño de muestra suficientemente grande ($PQ = 0.25$), un error de muestra del 5% ($d = 0.05$), para un tamaño de población $N = 1147$, se obtiene

$$N_1 = 719 \quad N_2 = 428 \quad N = 1147$$

$$n = \frac{(1147) (1.96)^2 (0.25)}{(1146) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.25)} = 288$$

Es decir la muestra deberá estar conformada por 288 estudiantes ($n_1 = 181$ y $n_2 = 107$).

4.3 Técnicas, procedimientos e instrumentos.

4.3.1 Fase Previa: Recopilación de Datos

- Se determinó todas las posibles fuentes de información bibliográfica: Libro, tesis, revistas, archivos, planos, etc.
- Datos de campo: Se determinó las fuentes de información gráfica, planos del sector, localización y levantamiento de casos de estudio, fotos, bocetos, etc.
- Se entrevistó a arqueólogos, historiadores e investigadores conocedores del tema.

- Se entrevistó a 288 estudiantes de colegios (3 °, 4 °, 5 ° de secundaria) públicos y privados de la zona. con el fin de determinar su afinidad por el aprendizaje de la gastronomía moche.

4.3.2. Fase Operativa: Sistematización y Clasificación de la Información

- Se depuró la información obtenida a partir de los objetivos planteados.
- Se describieron características arquitectónicas generales de la cultura Moche y aquellas que se dieron en el sector de estudio como son: los sistemas constructivos, los materiales y elementos constructivos.
- Se buscó entre la arquitectura del sector los posibles casos de estudio para realizar la identificación de la influencia Moche.
- Se evaluó la afinidad de los estudiantes por el aprendizaje de la gastronomía moche.

4.3.3. Fase Final: Síntesis

- Reajustes
- Conclusiones y Recomendaciones

CAPÍTULO V

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1. RESULTADOS

PATRONES QUE CARACTERIZAN LA ARQUITECTURA MOCHE.



Se caracterizan, principalmente, por estar construidas a base de adobes en forma rectangular paralelepípeda de constitución sólida, elaborados en moldes de madera.

En la cara superior se advierten diversas marcas hechas a presión o incisiones anchas, posiblemente identificando a los diferentes grupos totémicos que participaron en la construcción del monumento.

Las dimensiones de estos adobes, que por lo general son de color beige, son de 43 x 27 x 17 y de 33 x 20 x 15 cm.

Los arquitectos moches también utilizaron la piedra como elemento

constructivo, pero de menor uso que el adobe, y prioritariamente para las bases de muros y terrazas.

La forma más típica de las estructuras ceremoniales y domésticas es la rectangular.

Los complejos arquitectónicos están constituidos por varias terrazas escalonadas que abarcan todo el ancho del edificio, guardando orden simétrico con rampas inclinadas hacia patios o plazas.

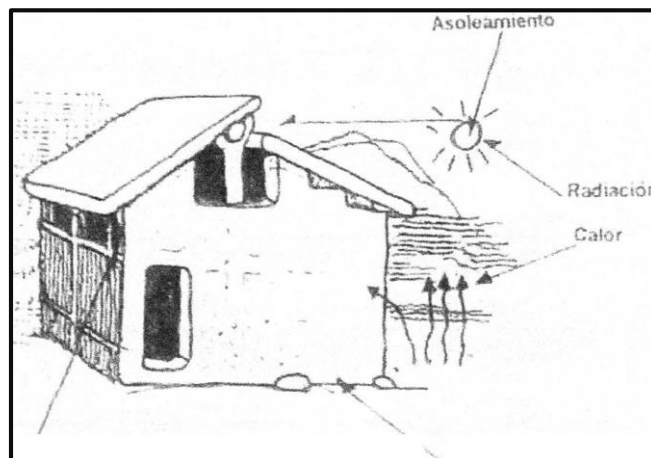
INVENTARIO DE LOS RASGOS TECNOLÓGICOS.

Huaca de La Luna: Muestra de la arquitectura Moche Las características generales de los templos o huacas son que sus adobes rectangulares se encuentran unidos con mortero de barro, dispuestos en forma de paneles modulares que dan la apariencia de grandes columnas, apoyados unos con otros desde su base, logrando así resistencia y **perenidad antisísmica**. También los adobes están dispuestos de canto, de cabeza y de soga. La arquitectura básica de la cultura Moche.

En tecnología Ambiental: Si el excesivo soleamiento en casa bajas pudiera crear temperaturas molestas al interior, **evitaba el techo plano, dividiéndolo en dos o tres aguas** permitiendo la climatización estable y térmica en sus viviendas.

Para refrescar las masas calientes del interior, además de separar los techos **usaron ventanas muy parecidas a las teatinas actuales**, las cuales reflejan luz y viento en su cielo oblicuo, proyectándolos, tamizados, hacia el interior.

Gráfico N 1º: Aspecto Ambiental en las viviendas

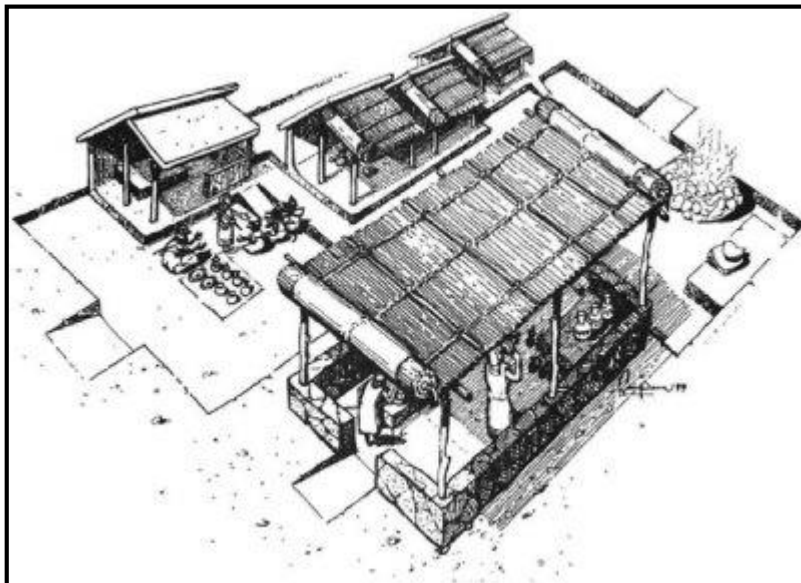


El problema de luz y radiación, fuertes en arenales y planicies, se solucionó tamizando el ingreso del sol haciéndolo oblicuo igual que el calor, de allí **que solo en la parte delantera de la casa usaron techos planos**. Estos condensan y absorben más el calor, pero al carecer de cerramientos laterales producía microclimas con masas de aire fresco, que fluctúan hacia las partes más sombreadas y cerradas de la casa. Los techos oblicuos reflejan y devuelven los rayos solares; en cambio, los planos los condensan y absorben, creándose así dos microclimas: uno atemperado para la noche y, otro, refrescado para las actividades diarias.

También lograron mejor sombreado al retardar el ingreso del sol, y **elevaron vanos de puertas y ventanas**.

Por causa del clima se supone entonces, que las actividades del grupo familiar diariamente se realizaban fuera de la vivienda. Talleres y cocinas así lo demuestran.

GRAFICO N° 2



Las viviendas cercanas al mar tenían sus puertas hacia el norte para evitar los vientos del sur. Aprovecharon las hoyas para hacer huertos y corrales donde criaron aves marinas.

Cuando estaban en los cerros las puertas miraban hacia el valle para tener una mejor ventilación y liberarse del polvo que en atardecer sopla

desde los andes hacia el mar.

Uso del Material: Usaron materiales provenientes de la riberas de los ríos como: caña brava, pájaro bobo, cortaderas, los algarrobos; en los pantanos y hahueyes hay juncos, totora, chipas, etc. Para manejar el calor interior a la radiación del suelo, techaron con materiales térmicos o absorbentes como barro, caña, totora, hoja de sause, etc, manteniendo la temperatura homogénea entras las horas de mayor y menor calor.

GRAFICO N° 3

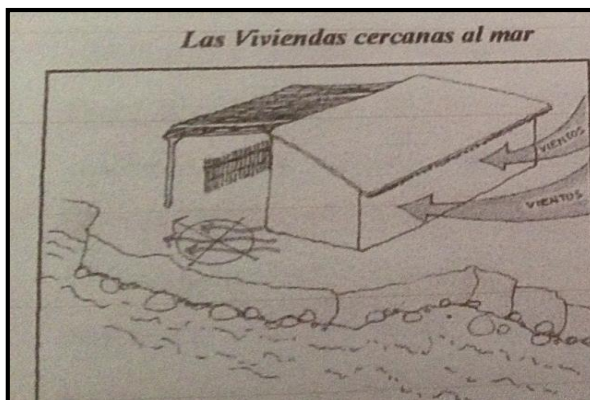


GRAFICO N° 4

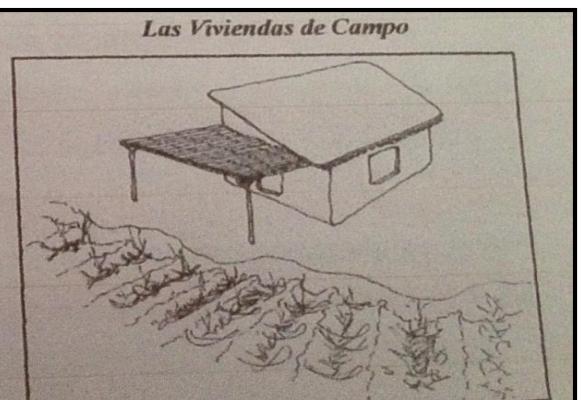
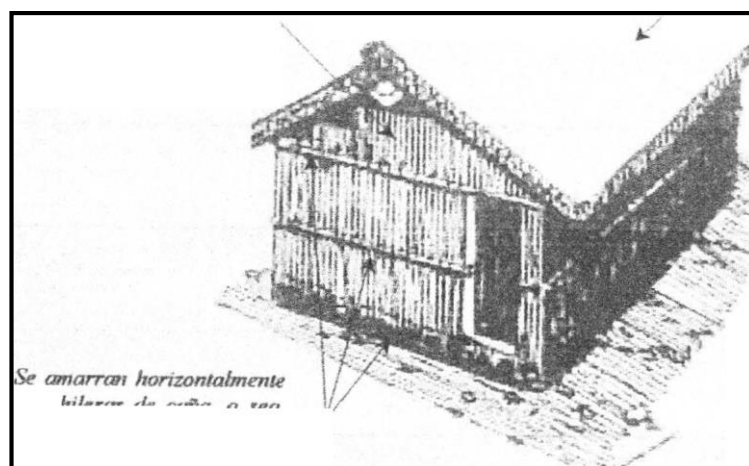


Grafico N° 5



Fuente: C. Campana. La ViVienda Mochica

Sistema Constructivo: la mayoría de las paredes fueron de quincha, de caña de totora y varas de pájaro bobo, amarrados con cuerdas por la misma que iba enlucida con gruesas capas de barro. Los apoyos eran columnas y horcones de madera, de sauce y/o algarrobo.

Para las cubiertas se usaba troncos fuertes, siendo el algarrobo u otras maderas existentes. La viguería del techo iba amarrada a los apoyos con fuertes cuerdas de junco cabuya o totora.

Los apoyos o banquetas fueron usados como elementos estructurales (están asociados a la cimentación y al asolado) al adosarse a la parte inferior del muro le dan mayor estabilidad.

La técnica de adintelado era usada para cualquier tipo de edificación.

Elementos Arquitectónicos: Un elemento común a todas las casas mochicas eran los poyos o banquetadas que servían para varias funciones: reforzaban las paredes, libraban de la humedad, se usaban como muebles, permitían colocar el batán o elevar el fogón.

Existieron dos tipos de vanos, algunos obedecen a criterios tecnológicos – ambientales (iluminación y ventilación) y otros son de carácter recreativo. Los primeros: son ventanas altas abiertas hacia los costados laterales y posteriores al vestíbulo, pueden estar hacia zonas íntimas; los segundos: suelen aparecer en los muros bajos del vestíbulo y tienen formas de rectángulos, triángulos, trapecios, rectos o escalonados.

La ramada ubicada en la parte delantera de la vivienda, hacía de cocina, lugar de trabajo y recibo. Al tener techo plano y carecer de muros laterales producía microclimas con masas de aire fresco.

Gráfico N° 6

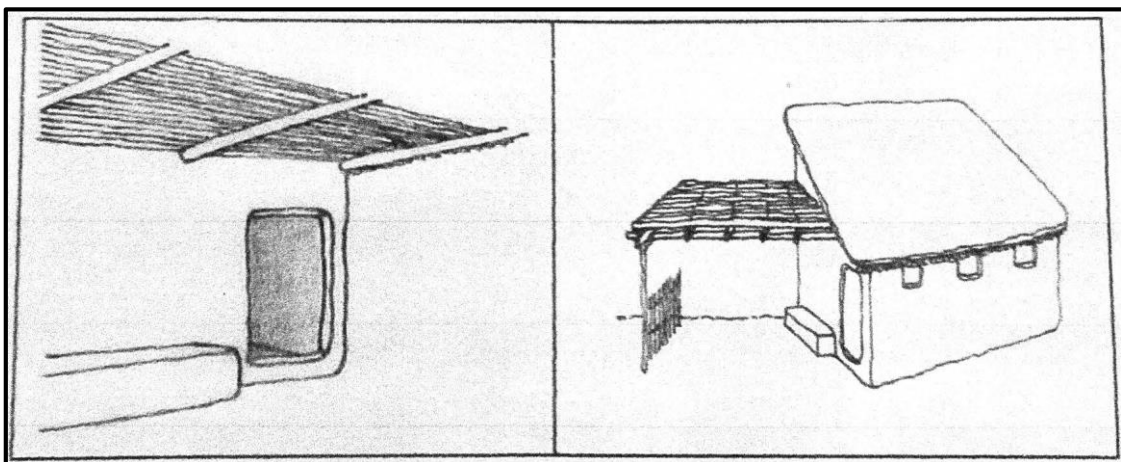
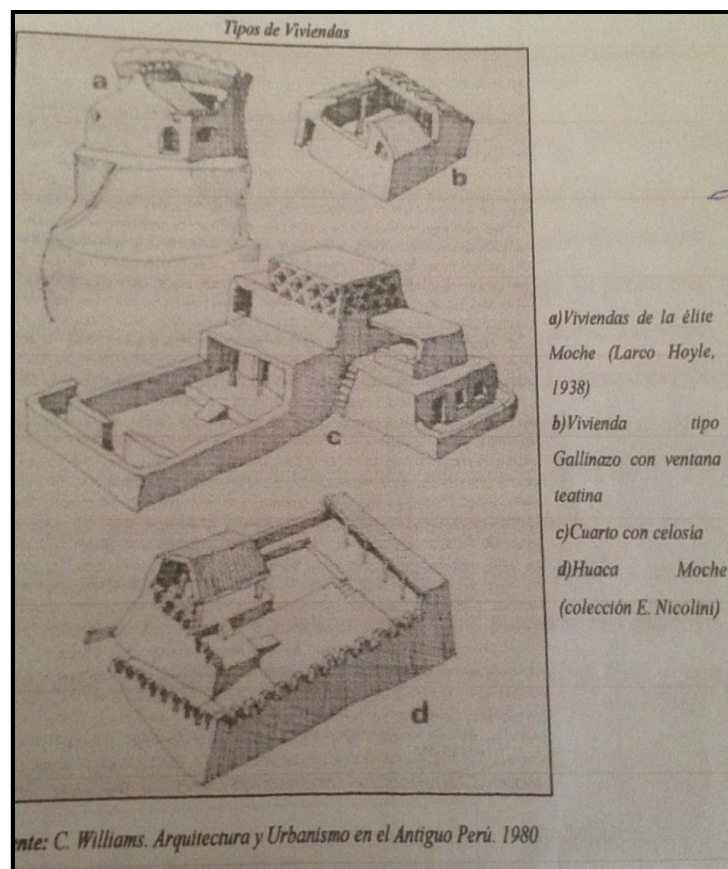


Gráfico N° 7

Fuente de elaboración propia

Apoyándose en los estudios del Arq. Luis Miro Quesada G. (1976) y Cristobal Campana, el arquitecto Carlos Williams considera la cerámica figurativa (representaciones modeladas) de los moches, que las denomina vivienda de élite, como por ejemplo de arquitectura doméstica de la época, y además la clasifica en: a) Vivienda de la élite Moche (Larco Hoyle, 1938), b) Viviendo tipo Gallinazo con ventana de teatina, c) Cuarto con celosía, d) Huaca moche (colección E. Nicolini). Esta escoge tres tipos de viviendas basada en una arquitectura domestica muy diferenciada entre los estamentos del sistema social, se reconoce: Las viviendas campesinas, sin mayor diferencia con las de los trabajadores del campo contemporáneos, las viviendas de la elite dominante y las viviendas de los grandes señores, la cima de la jerarquía social.

GRAFICO N° 8

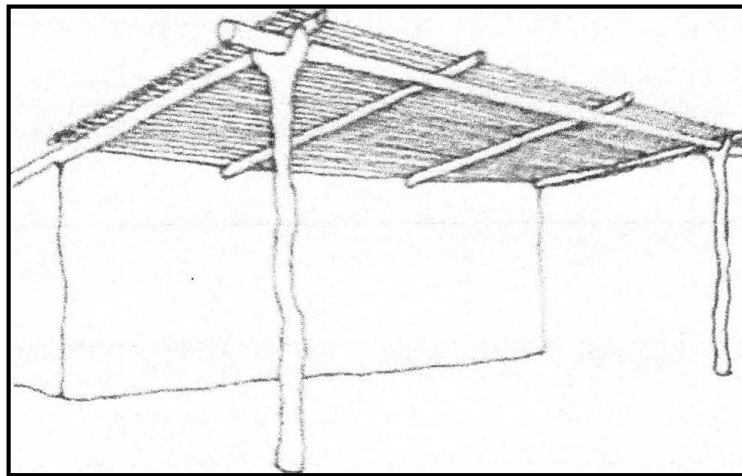


Las Viviendas Campesinas: Son estructuras muy acondicionadas a las restricciones del medio geográfico. Las casas eran de una sola habitación con

una **ramada adosada**. Esta última hacia funciones de cocina, lugar de trabajo y recibo. La habitación se destinaba a l descanso. Son viviendas aireadas frescas y adecuadamente adaptadas al clima costeño.

Los materiales son de aprovisionamiento local: algarrobo y caña en las zonas bajas; adobe y caña o piedra, caña y barro en otros lugares.

Gráfico N° 9

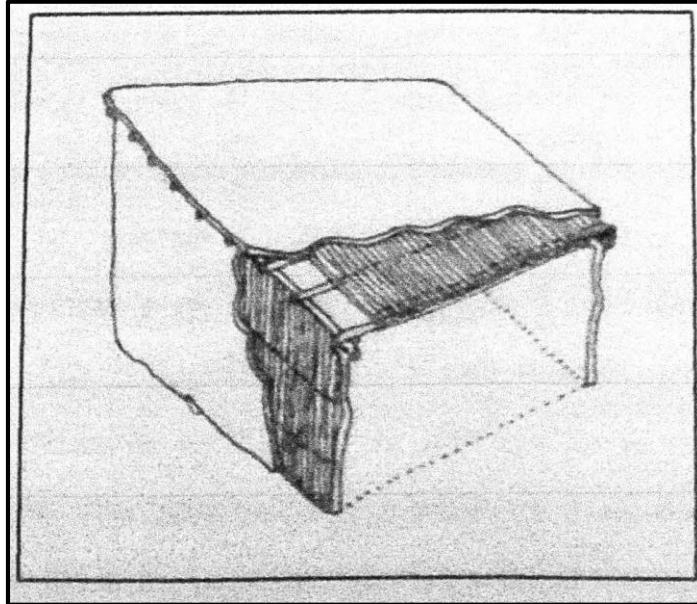


Las Ramadas

Fuente: Elaboración Propia.

El sistema constructivo: Las viviendas de la planicie oluvial aprovecharon **el algarrobo para columnas y para vigas y utilizaron la caña enlucida con barro para las paredes**. Los techos era de una sola agua. La planta era rectangular y pequeña. **Horcones, varas y quincha eran y actualmente son los elementos básicos de la vivienda del campo**. La tecnología es simple. **Los pisos eran de tierra. Las paredes de quincha**, que se hace hincando en el terreno una hilera de caña, caña brava y que se enlaza con otra caña horizontal o media altura del muro y con dos juntas en el borde superior. **Las cañas se cubrían con barro**. Las puertas se cerraban con una sola tela pesada. **El techo estaba soportado por horcones de algarrobo. Sobre estos se apoyaban varas del mismo material y encima caña y paja**. Es un techado liviano adecuado al clima del área.

Grafico N° 10



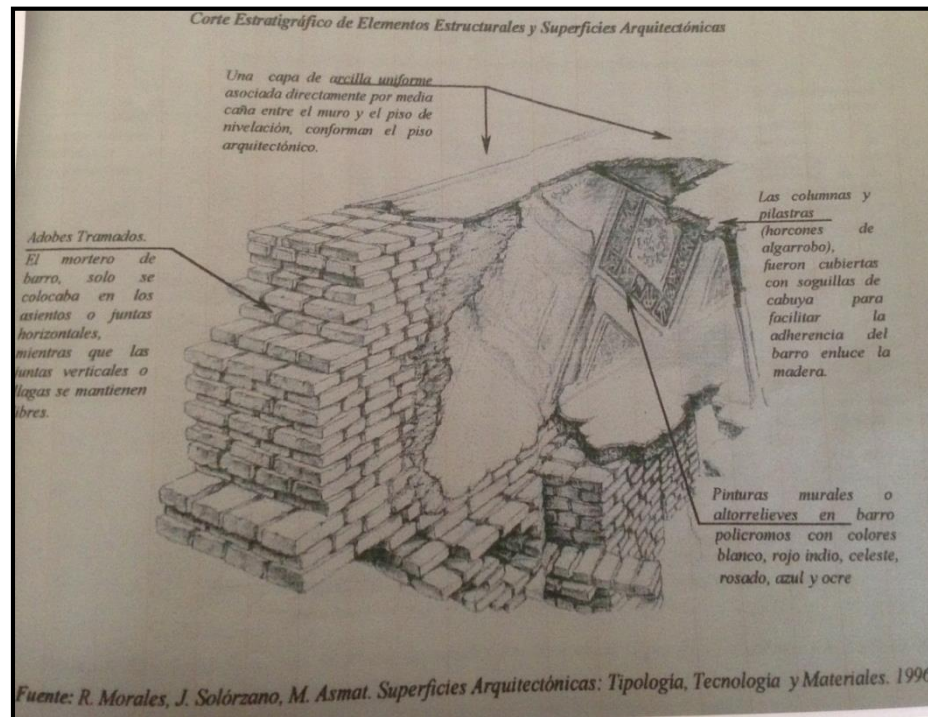
Sistema constructivo: Muros

Fuente: Elaboración Propia.

LAS ESTRUCTURAS MONUMENTALES: Los Templos del Sol y de la Luna

Estos grandes monumentos fueron construcciones que crecieron con el tiempo, de este mocho, su actual tamaño es el resultado de los “enterramientos” sucesivos que hicieron los moches de sus viejos edificios con adobe lograban una nueva superficie o plataforma que les servía para realizar su nueva construcción, encima de la anterior. El análisis morfológico de La Huaca de la Luna hace suponer que, mientras la pirámide del Sol correspondía al lugar central de las actividades ceremoniales, ésta en cambio correspondía al lugar central de las actividades ceremoniales, ésta en cambio correspondía a una serie de funciones de tipo político administrativo y quizá también residenciales, por parte de la más alta jerarquía de la sociedad Moche. La Huaca de la Luna es más pequeña. Su función religiosa es muy evidente, tanto por los bellos murales como por los restos óseos de las llamas.

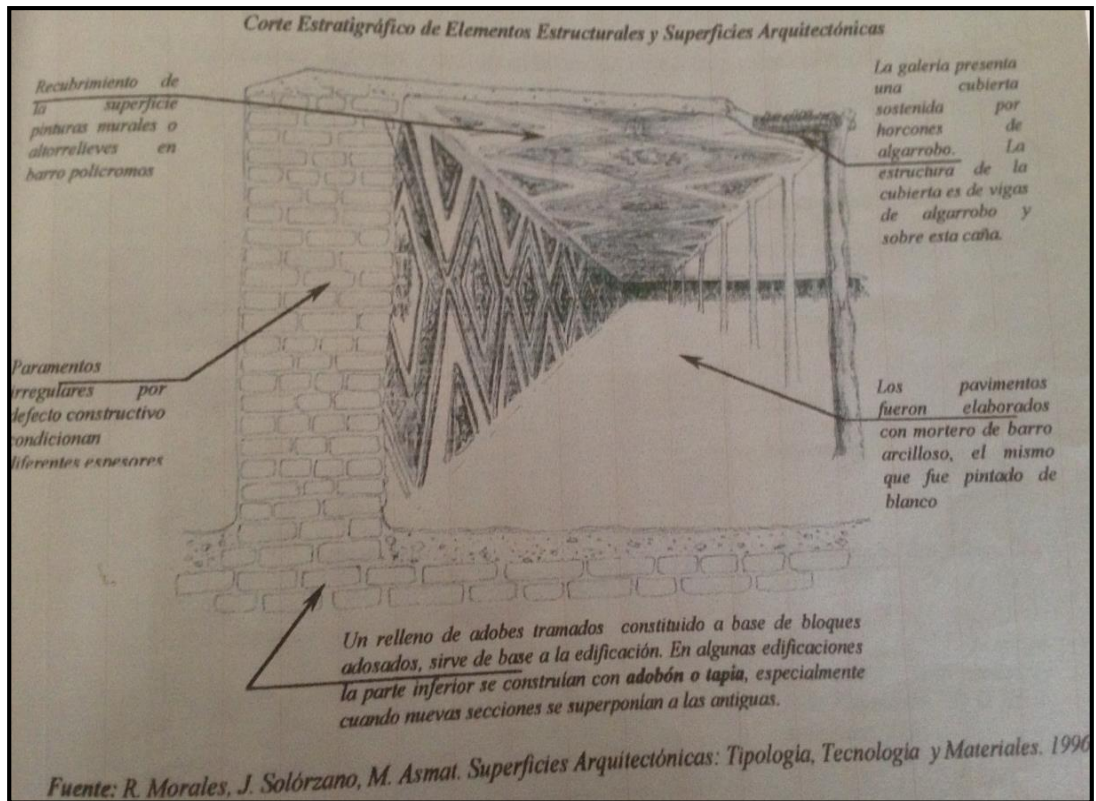
GRAFICO N° 11



Se cree que los muros de soporte fueron construidos con adobes paralelepípedos, elaborados en un principio con gaveras o moldes de caña y posteriormente con moldes de tablillas, los adobes a veces eran con la parte superior convexa, los espacios vacíos se rellenaban con materiales sueltos. Las dimensiones promedio eran de 0,32 x 0,20 x 0,14 m. Una característica fundamental es que estos muestran marcas de fabricantes.

El asiento alterna hiladas de soga y de cabeza, e incluso de canto. El mortero de barro, rincón en arcilla, solo se colocaba en los asientos o juntas horizontales, mientras que las juntas verticales o llagas se mantienen libres, de allí que con el tiempo y después del abandono del edificio, se van rellenando con arena por acarreo eólico. En el asiento de los sillares no se ha empleado una herramienta como la plomada, de allí las pronunciadas irregularidades de los parámetros. En algunas edificaciones la parte inferior se construían con adobón o tapia, especialmente cuando nuevas secciones se superponía las antiguas.

Grafico N° 12



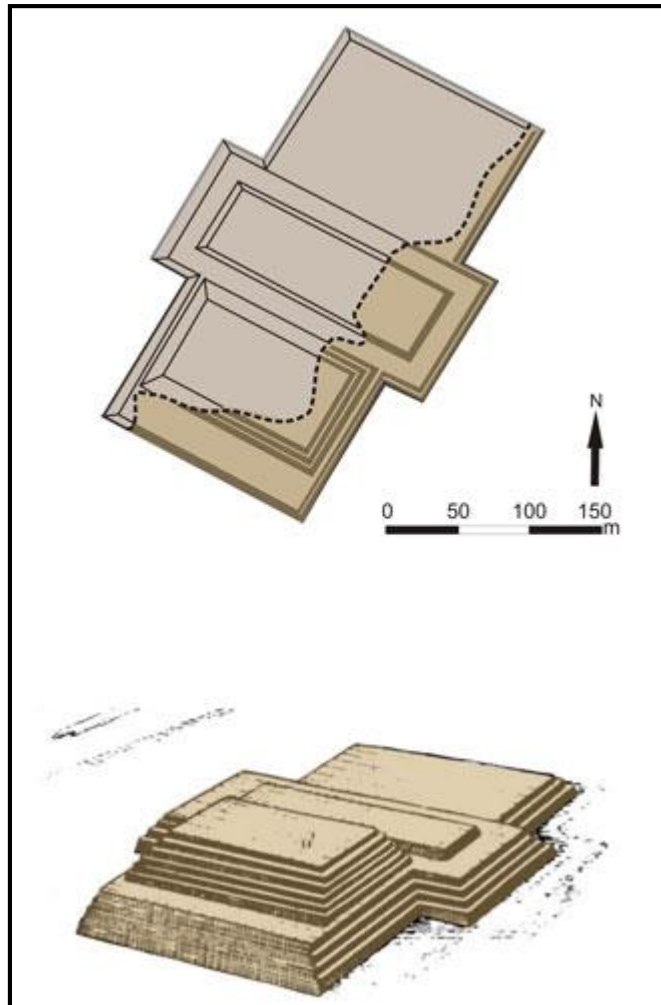
HUACA DEL SOL

Es una monumental compuesta de **plataformas** de varios cuerpos y a **diferente nivel**, que se asientan sobre una planicie ligeramente inclinada de este a oeste, justo en el límite del área cultivable del valle Moche.

El volumen de la estructuras fue construido íntegramente con **adobes elaborados con molde**. Los arqueólogos de la universidad de Harvard (astings y Moseley, 1973) suponen que en su construcción se utilizaron 143 millones de adobes, en ocho etapas. Cada una de las **Etapas constructivas** fue realizada por medio de secciones constructivas realizadas por medio de secciones verticales conformadas por **columnas de adobes, adosadas unas a otras**. Al final, pintaron el parámetro exterior con color rojo, blanco u ocre.

El inicio de su construcción debió ser en la era anterior a la era cristiana, por varios grupos entre ellos algunos coetáneos de Virú.

GRAFICO N° 13



TIPOS DE HABITACIONES

LA PRIMERA: Se caracteriza por presentar cuartos y ambientes pequeños sin enlucir, techos inclinados y paredes de quincha, en asociación a fragmentos ceramográficos de uso doméstico, fogones y manos de moles, indicando una función de carácter doméstico.

LA SEGUNDA: Se caracteriza porque las estructuras arquitectónicas son más espaciaosas, presentando paredes de adobe y piedras con enlucidos, y en algunos casos decorados con motivos incisos, conteniendo áreas de depósito bien definidas.

LA TERCERA: Se caracteriza porque sus unidades residenciales, consideradas de alto estatus están asociadas a objetos bien elaborados, como cerámica decorada, ornamentada, joyas personales y figurinas, inclusive se da la presencia de adobes con marcas en su infraestructura infiriendo una labor pública en su construcción.



Foto N° 1

*Casa Mochica Temprana (V. de Moche)
Fuente: C. Campana. La cultura Mochica.*



Foto N°2

*Restos de vivienda en el Valle Moche
Fuente: C. Campana. La cultura Mochica*

Las investigaciones hechas por el Proyecto Arqueológico Huacas de Moche, señalan que dentro de una unidad residencial existieron en forma compuesta áreas de actividades domésticas y otras de carácter administrativo o ritual. Este tipo de conjunto habitacional poseyó patios internos y externos, los patios externos se convirtieron a su vez en las columnas y pilastras, que soportan las

pesadas cubiertas o techos, conformados por postes de algarrobo, fueron cubiertas con soguillas de cabuya para facilitar la adherencia de barro que finalmente enlució la madera. Esta superficie es pintada de un solo color, generalmente de azul.

Después de cada etapa constructiva, los espacios fueron rellenados, los muros elevados y se construyeron nuevos pisos. Se pueden apreciar pisos que se suceden unos a otros, productos de las etapas que se dieron y de sus remodelaciones: unos son pisos compactos que serían los de nivelación. Los pavimentos fueron elaborados con mortero de barro arcilloso, el mismo que fue pintado de blanco. En los diferentes ambientes se colocó una capa de arcilla uniforme asociada directamente por media caña entre el muro y el piso de nivelación, conformando el piso arquitectónico. Estas edificaciones poseían patios y recintos, algunos techados y con pinturas murales o altorrelieves en barro policromos en que se representaban seres o escenas de la rica mitología regional o emblemas simbólicos, además estaban adornadas con frisos estucados que ostentaban figuras geométricas o provistos de incrustaciones de conchas de perlas; estos espacios se conectaban a través de corredores y rampas. Las dos huacas estuvieron enlucidas y pintadas, con colores blanco, rojo, indio, celeste, rosado, azul y ocre, en grandes paños de acuerdo con los taludes de sus plataformas.

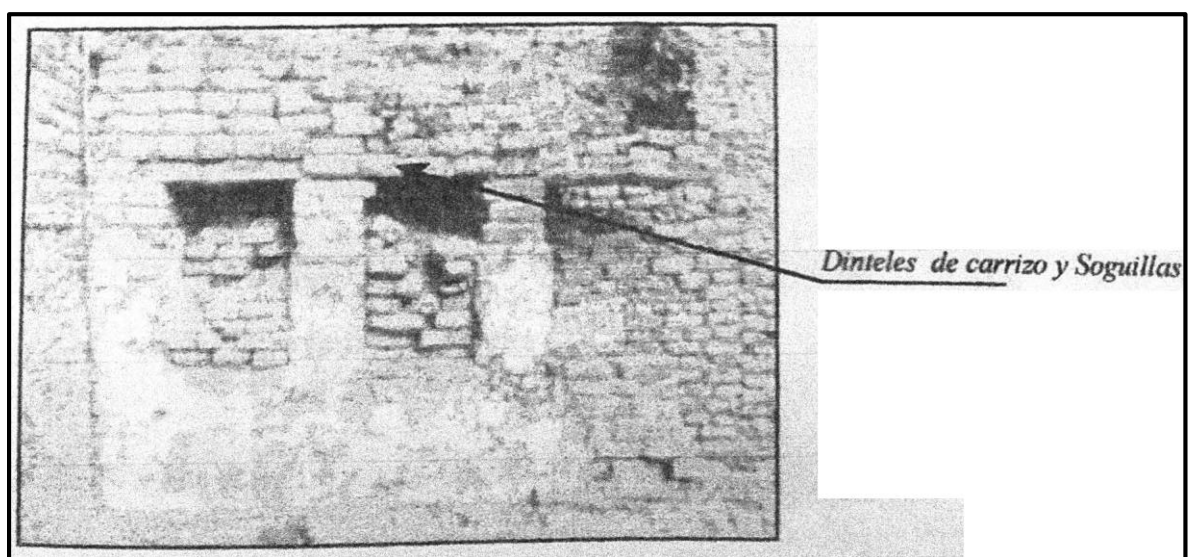
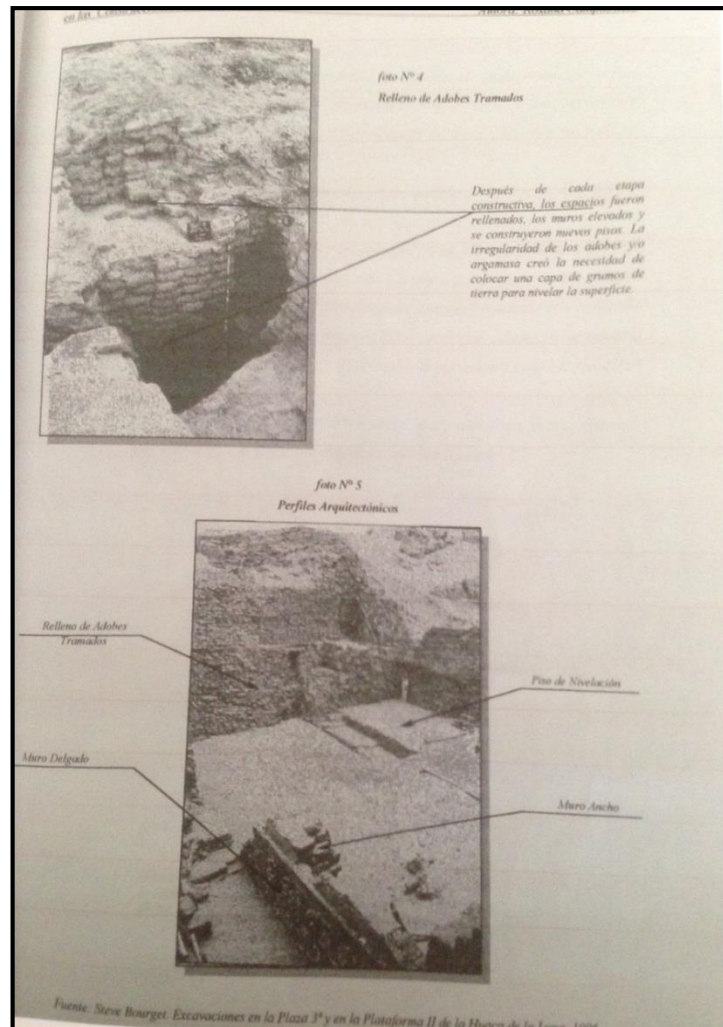


Foto N° 3: Hornacinas

Fuente: M. Montoya. Excavaciones en la unidad II de la Plataforma de la Huaca de la Luna 1995.

Foto 4 y 5



Los adobes usados son paralelepípedos de dimensiones racionalizadas y más o menos estandarizadas, pese a ser hechos por grupos de adoberos diversos y con materiales extraídos de diferentes canteras. Las dimensiones oscilan entre 40 x 27 x 16 cm. Para los grandes y de 23 x 17 x 12 cm. Para los chicos. Los grupos aboberos iniciales, han dejado sus huellas con gaveras de caña en los cuatro costados del adobe, detalle del estilo Virú. En la mayor parte de la construcción los adobes tienen la “firma” mochica, pues ellos hicieron marcas con los dedos, debiendo corresponder a un centenar – y algo más -de grupos que trabajaban y marcaron sus tributos en adobes.

Se puede afirmar que actualmente se encuentra reducida, posiblemente a un tercio de su volumen original. En general, su planta semeja a la de una cruz de brazos cortos. Sus dimensiones habrían sido unos 345 m. de largo por 160 cm de ancho y unos 30 m. de alto.

FOTO N°6: Huaca del Sol



HUACA DE LA LUNA

Se encuentra a unos 500m. Al sur este de la primera, al pie de Cerro Blanco. El edificio, construido también íntegramente en **adobe**, incorpora con sus diferentes niveles la pendiente del terreno.

Está conformada por los siguiente elementos arquitectónicos: una enorme plataforma ubicada en la esquina suroeste del complejo y que se caracteriza por ser una **construcción maciza de adobes** (plataforma I); una plataforma más pequeña ubicada en la esquina sureste del conjunto (plataforma II) y una tercera plataforma, más voluminosa que la última pero no tan grande como la primera, que se encuentra en la esquina noreste del conjunto y a un nivel más elevado que los dos precedentes.

HUACA DEL SOL



La pirámide escalonada, llamada "Huaca del Sol" es una construcción erigida sobre una gran terraza escalonada, tuvo un área de más de 55 mil metros

cuadrados y unos 40 metros de altura y que, en su construcción, se usaron aproximadamente 140 millones de ladrillos rectangulares, no sometidos a cocción.

Tanto la Huaca del Sol como la Huaca de la Luna, conformaron un complejo administrativo y religioso, ubicado en las faldas de Cerro Blanco, el más venerado de los Moches.

c) ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN, CONDICIONES CLIMÁTICAS, FÍSICAS Y TERRITORIALES DEL ENTORNO INMEDIATO DEL PAISAJE PARA DESARROLLAR UNA ARQUITECTURA INTEGRADA CON EL CONTEXTO.

El distrito posee diferentes microclimas, motivados por el río, su cercanía al mar y la morfología del terreno, que también inciden en el clima.

Los vientos, que son de sur oeste a noreste, aumentan su velocidad en noviembre, conocidos por los lugareños como “los vientos de san Andrés”.

La campiña de Moche presenta un clima que oscila entre cálido y templado, debido a la presencia de los cerros que modifican la dirección de los vientos, creando un microclima muy agradable.

Por su clima, las condiciones del suelo y la abundancia de agua, la flora de la campiña es muy variada, pudiéndose encontrar diferentes comunidades entre flora y fauna.

Gran parte de la campiña y su Superficie, son terrenos de cultivo altamente productivos, es irrigado por varios Canales que parten del río Moche, a la altura de la Bocatoma Santa Lucía de Moche. Existen algunos Centros Poblados como Curva de Sun y Alto Moche con características físicas similares, que determinan una gran irregularidad en sus suelos por concepto de la depredación de tierras entorno a su geografía rural.

El paisaje de la campiña de Moche se distingue por sus tradicionales cultivos, huertos familiares y sobre todo que se encuentra rodeado de una **Cultura Viva**, la cual comparte su pasado ancestral con el poblador de hoy en día.

D) PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA DEL PROYECTO A PARTIR DEL ANÁLISIS DE FUNCIONAMIENTO DE OTROS CENTROS SEMEJANTES Y LAS NECESIDADES ACTUALES.

CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICA MOCHE					
ZONA INFORMATIVA	CAP.DE OCUP.	AREA AMB.	AREA SS.HH	TOTAL AMB	AREA TOTAL
Recepcion + sshh	6	14	4	1	18
Ajentes Bancarios x 3 u/n	9	30	0	3	90
SS.HH Hombres	3	10	10	1	10
SS.HH Mujeres	3	10	10	1	10
Cuarto de limpieza	2	5	0	1	5
Almacen	12	19	0	1	19
TOTAL M2					152

ZONA DE CAPACITACION GASTRONOMICA	CAP.DE OCUP.	AREA AMB.	AREA SS.HH	TOTAL AMB.	AREA TOTAL
Jefatura Academica Pedagogica Teoria	7	36	0	1	36
Jefatura Academica Administrativa.	7	36	0	1	36
Aula Teorica Practica1	13	63	0	1	63
Aula Teorica Practica 2	13	63	0	1	63
Aula Teorica Practica 3	17	86	0	1	86
Aula practica 4	32	86	0	1	86
Aula practica 5	32	86	0	1	86
Aula practica 6	32	86	0	1	86
Aula practica 7	32	86	0	1	86
Aula practica 8	32	86	0	1	86
SS.HH Hombres.	15	32	32	1	32
SS.HH Mujeres.	15	32	32	1	32
TOTAL M2					778

ZONA BIBLIOTECA	CAP. DE OCUP.	AREA AMB.	AREA SS.HH	TOTAL AMB.	AREA TOTAL
Salon de Lectura	96	388	0	1	388
Sala Videoteca	37	61	0	1	61
Sala Multimedia	21	61	0	1	125
Almacen de Libros	20	80	0	1	104
SS.HH Hombres.	10	22	22	1	22
SS.HH Mujeres.	10	22	22	1	22
TOTAL M2					722

ZONA BIOHUERTO	CAP. DE OCUP.	AREA AMB.	AREA SS.HH	TOTAL AMB.	AREA TOTAL
Control y orientacion	2	7	0	1	7
Mini Granja	30	418	0	1	418
Biohuerto	60	850	0	1	850
Almacen de Semillas	5	35	0	1	35
Almacen de Alimento	5	35	0	1	35
Almacen de Herramientas	5	35	0	1	35
Almacen de Abono	5	35	0	1	35
TOTAL M2					1415

ZONA RESTAURANTE	CAP DE OCUP.	AREA AMB.	AREA SS.HH	TOTAL AMB.	AREA TOTAL
Comedor	220	767	0	1	767
Bar	3	32	0	1	32
Caja	1	3	0	1	3
SSHH Hombre	12	0	27	1	27
SSHH Mujer	12	0	27	1	27
Cocina					
Precocina	2	13	0	1	13
Caliente	4	34	0	1	34
Frios	2	12	0	1	12
Steward (lavado de utensilios de cocina)	2	11	0	1	11
Almacén productos	2	16	0	1	16
Friorífico	1	8	0	1	8
Vestibulo de mujeres	10	19	10	1	29
Vestibulo de hombres	10	19	10	1	29
TOTAL M2					1008

ZONA PATIO DE COMIDAS	CAP. DE OCUP.	AREA AMB.	AREA SS.HH	TOTAL AMB.	AREA TOTAL
Control y Orientacion	2	7	0	1	7
Zona de Comidas Tipicas del Lugar	40	100	0	1	100
Zona de Comida Criolla	40	100	0	1	100
Zona de Carnes y Parrillas	40	100	0	1	100
Zona de Pescados y Mariscos	40	100	0	1	100
Zona de Mixtura Culinaria	60	212	0	1	212
Zona de Juegos Recreativos	150	579	0	1	579
Losa Deportiva	14	540	0	1	540
SSHH Hombre	10	0	29	1	29
SSHH Mujer	10	0	29	1	29
TOTAL M2					1796

ZONA CULTURAL	CAP. DE OCUP.	AREA AMB.	AREA SS.HH	TOTAL AMB.	AREA TOTAL
Recepcion	2	6	0	1	6
Exposiciones Permanentes					
Museografia gastronomica	160	512	0	1	512
Almacen	2	47		1	47
Salón cultural audiovisual Moche	150	493	0	1	493
Exposiciones Temporales					
Patio Ceremonial Multiusos	150	557	0	1	557
Sala de Exposiciones Tenporales	180	657	0	1	657
Auditorio					
Sala Espectadores	250	260	0	1	260
Taquilla			0	1	0
Foyer	50	130	0	1	130
SS.HH. Hombres	12	0	27	1	27
SS.HH. Mujeres	12	0	27	1	27
Cabina Proyección	0	0	0	1	0
Escenario	20	73	0	1	73
Prosenio	10	38	0	1	38
Camerinos	7	17	0	1	17
SSHH Hombre	2	0	3.3	1	3.3
SSHH Mujer	2	0	3.3	1	3.3
Estand Ventas Artículos (Sunvenir's)					
Estand 1	12	34	0	1	34
Estand 2	12	34	0	1	34
Estand 3	12	34	0	1	34
Estand 4	12	34	0	1	34
Estand 5	12	34	0	1	34
Estand 6	12	34	0	1	34
Estand 7	12	34	0	1	34
TOTAL M2					3088.6

ZONA SERVICIOS	CAP DE OCUP.	AREA HAB.	AREA SS.HH	TOTAL AMB.	AREA TOTAL
Vigilancia.	1	9	0	1	9
Recepcion. Y Control de Personal	2	10	0	1	10
Topico.+ ss.hh	4	18	4	1	22
Oficina de Jefatura	1	26	4	1	30
Vestidores hombres + ss.hh	12	26	30	1	56
Vestidores.Mujeres + ss.hh	12	26	30	1	56
Comedor de personal.	50	90	0	1	90
Deposito de mantenimiento Equipos.	6	56	0	1	56
Cuarto de maquinas.	2	28	0	1	28
Almacen.	3	65	0	1	65
Reciclaje de Basura	2	28	0	1	28
Patio de maniobras	0	1000	0	1	1000
Estacionamientos.	0	4800	0	1	4800
TOTAL M2					6250

AREAS TOTALES		
TOTAL AREA		15944.6
PATIOS Y AREAS VERDES		18735
OTROS USOS		4708
TOTAL		39387.6

AREA TECHADA: 1ER PISO	15,944.6 m2	40% SEGÚN DISEÑO
AREA TECHADA: 2DO PISO	225 m2	
AREA LIBRE	23,218 m2	60% SEGÚN PARAMETROS
AREA TOTAL TERRENO	39,387.6 m2	100% TERRENO

E) SISTEMAS TECNOLÓGICOS CONSTRUCTIVOS APLICABLES EN EL PROYECTO CENTRO DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA, PROPONIENDO UNA TECNOLOGÍA ADECUADA AL LUGAR Y A LAS FUNCIONES DEL CENTRO.

- Basándonos en nuestra respuesta a la investigación, encontramos distintos trazos constructivos tecnológicos aplicables a nuestro proyecto, utilizando principalmente el Adobe estabilizado (paralelepípedo) (RC 250) Asfalto Líquido de fortificación y flexibilidad a su comportamiento estructural el cual será empleado en los diferentes monumentos principales de nuestro Proyecto, en el cual Las dimensiones de nuestros adobes a utilizar para las edificaciones serán de 43 x 27 x 17 cm y estarán complementando como parte estructural los siguientes componentes: la piedra como elemento constructivo en las bases, madera (caña brava) como elemento de cobertura, pisos, columnas externas (corredores) pero de menor uso que el adobe.
- Los adobes rectangulares se encuentran unidos con mortero de barro y dispuestos en forma de paneles modulares que dan la apariencia de grandes columnas fortificadas, apoyados unos con otros desde su base, logrando así resistencia y perennidad antisísmica.
- También los adobes están dispuestos de canto, de cabeza y de soga según sea la necesidad dispuesta para la estructura a utilizar.

5.2. DISCUSIÓN

- Mediante el inventario de los rasgos tecnológicos, se logró determinar la tecnología arquitectónica de la cultura moche, la cual será plasmada en la realización del centro de capacitación gastronómica.
- Se logró determinar aquellos patrones que caracterizan la arquitectura Moche, al realizar la revisión bibliográfica, fotográfica y experiencia de expertos.
- Al analizar la localización, se pudo conocer las condiciones climáticas, físicas y territoriales del entorno inmediato del paisaje para desarrollar una arquitectura integrada con el contexto.
- Se pudo generar una programación arquitectónica del proyecto adecuada, a partir del análisis de funcionamiento de otros centros semejantes y las necesidades actuales.
- Se logró determinar los sistemas tecnológicos constructivos que puedan ser aplicables en el proyecto Centro de capacitación Gastronómica, proponiendo una tecnología adecuada al lugar y a las funciones del Centro.

Por tanto, se ha demostrado que es posible desarrollar el diseño arquitectónico de un Centro de Capacitación gastronómica Moche a partir de la sumatoria de la identidad formal arquitectónica de la civilización Moche y su tecnología constructiva, el cual ayudará a mostrar y desarrollar la riqueza culinaria de la población actual del valle de Moche rememorando asimismo a la antigua civilización del lugar, validando de este modo la hipótesis planteada.

Como un valor agregado se realizó un estudio de mercado determinándose que el 26.2 % de la población estudiantil secundaria tiene afinidad por recibir una capacitación gastronómica, siendo las escuelas privadas las que presentaron la mayor afinidad por este centro.

CAPÍTULO VII

PROPUESTA DE APLICACIÓN PROFESIONAL

CAPITULO VIII

CONCLUSIONES

Con respecto al objetivo principal, que fue determinar la medida en que la identidad formal arquitectónica de la civilización Moche se relaciona con los criterios de diseño de un centro de capacitación gastronómica, esto como insumo para desarrollar un proyecto arquitectónico contemporáneo que puede ayudar a mostrar y desarrollar la riqueza culinaria de la población actual del valle de Moche y su trascendencia en el tiempo, se considera que sí se ha logrado.

Este objetivo principal o general, se logró mediante el cumplimiento de los siguientes objetivos específicos:

- Determinar aquellos patrones que caracterizan la arquitectura Moche, puesto que se han realizado los esquemas y dibujos que permiten caracterizar estos patrones en el presente trabajo.
- Realizar un inventario de los rasgos tecnológicos, el mismo que permite conocer y aportar indicios para una identidad en el proyecto.
- Analizar la localización, conociendo las condiciones climáticas, físicas y territoriales del entorno inmediato del paisaje para desarrollar una arquitectura integrada con el contexto, debido a que se ha generado una serie de fichas de análisis que así lo demuestran.
- Generar una programación arquitectónica del proyecto a partir del análisis de funcionamiento de otros centros semejantes y las necesidades actuales, la misma que figura dentro de la parte de discusión del presente estudio.
- Determinar los sistemas tecnológicos constructivos que puedan ser aplicables en el proyecto Centro de capacitación Gastronómica, proponiendo una tecnología adecuada al lugar y a las funciones del Centro, lo cual se ha desarrollado en concordancia y se ha desprendido de los demás objetivos.
- En cuanto al desarrollo del proyecto arquitectónico Centro de capacitación Gastronómica en el centro poblado de Moche, que cuente con los parámetros del Aporte Tecnológico Constructivo para el bienestar y conservación de la identidad Moche, figuran en el presente capítulo en los planos que conforman el proyecto para la presente investigación aplicada.

RECOMENDACIONES

Se recomienda iniciar todo proyecto relacionando la identidad de los pueblos con su tecnología y aspiraciones futuras.

- Se sugiere que los interventores urbanos realicen estudios que permitan determinar aquellos patrones que caractericen la arquitectura local.
- Se recomienda realizar un inventario de los rasgos tecnológicos de las culturas milenarias, similares a entornos culturales como el de la cultura Moche.
- Es preferible intervenir y realizar un análisis profundo de la localización, conociendo las condiciones climáticas, físicas y territoriales del entorno inmediato del paisaje para desarrollar una arquitectura integrada con el contexto.
- Para generar una programación arquitectónica del proyecto, se debe partir del análisis de funcionamiento de otros centros semejantes y las necesidades actuales.
- Es recomendable determinar los sistemas tecnológicos constructivos que puedan ser aplicables en el proyecto, en el caso de un Centro de capacitación Gastronómica, se puede partir proponiendo una tecnología adecuada al lugar y a las funciones del Centro.
- Se recomienda la realización de centros de capacitación gastronómica ya que constituye un trabajo de interés público que colaboraría con el desarrollo y permanencia de la cultura ancestral moche.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. http://es.wikipedia.org/wiki/Distrito_de_Moche.
2. <http://www.diresalalibertad.gob.pe/>
http://wiki.sumaqperu.com/es/Cultura_Mochica
3. http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_del_Per%C3%BA
4. <http://www.plataformaarquitectura.cl/2012/07/16/casa-anapanasati-aarcano-arquitectura/>
5. http://www.roalonso.net/es/arte_y_tec/low_tech.php
6. http://es.wikipedia.org/wiki/Huacas_del_Sol_y_de_la_Luna
7. <http://apega.pe/contenidos/bidS30/proyectosC3.html>
8. *Dr. Jose D. Batista* , Libro *Teoría De La Identidad: Más Alla De Las Comunidades Terapeuticas; Comunidades Terapeuticas Sociales* Año De Edición 2008, Ciudad De Edición Scandroglio.
9. *Helio Piñón* , libro *FORMA E IDENTIDAD* año de edición 2004, país de edición España.
10. Andrew Feenberg. libro *Teoría crítica de la tecnología* año de edición 2004. País España
11. Arq. Osvaldo Raúl Nicastro , libro *Tecnología constructiva de tierra cruda* . año de edición 2007,
12. NICOL CUBAS UBILLUS , libro *Teorías de Huaca del Sol* . año de edición 2004 ,País Perú
13. Juler Atencio , *CULTURA MOCHICA* . año de edición 2007 .
14. Jordi Girona , libro *Low Tech: la arquitectura* . año de edición 2005, país España.
15. Juan Cruz Cruz , libro : *Teoría elemental de la gastronomía* . año de edición 2002
16. *Publicado en Revista Viceversa N° 38, pag. 68, Lima, Diciembre 2004*
17. *Paredes, Arturo y otros. "Guía del Museo de Arqueología, Antropología e Historia", Trujillo-Perú.*
18. Proyecto Arqueológico Huaca de la Luna, UNT, 1997, Pag. 6,7
19. Proyecto Arqueológico Huaca de la Luna , UNT. 1997 PAG 18.
20. Cristobal Campana, La Cultura Mochica, Pag 24.

21. C. Williams, Arquitectura Y Urbanismo En El Antiguo Perú, Pag. 492 -494
22. Jose Garcia Bryce, Historia Del Perú: Tomo IX, 1981, Pag. 15
23. José García Bryce, Historia Del Perú: Tomo IX, 1981, Pag. 97
24. Jorge Basadre, El Perú Republicano, 1961
25. Héctor Velarde, Arquitectura Peruana, 3° Edición
26. “Documentos Fotográficos del Norte del Perú de Hans Heinrich Bruning” (1848 - 1928)
27. Silva Santisteban: Historia Del Perú, Tomo II 1986 Pag. 81-83

ANEXOS

ANEXO N° 1

ENCUESTA

1. Nombre:

2. Edad:

3. Sexo:

4. Centro Educativo :

Público

Privado:

5. ¿Qué carrera desearía seguir?

Sup. Universitaria

Sup. Técnica

Duda:

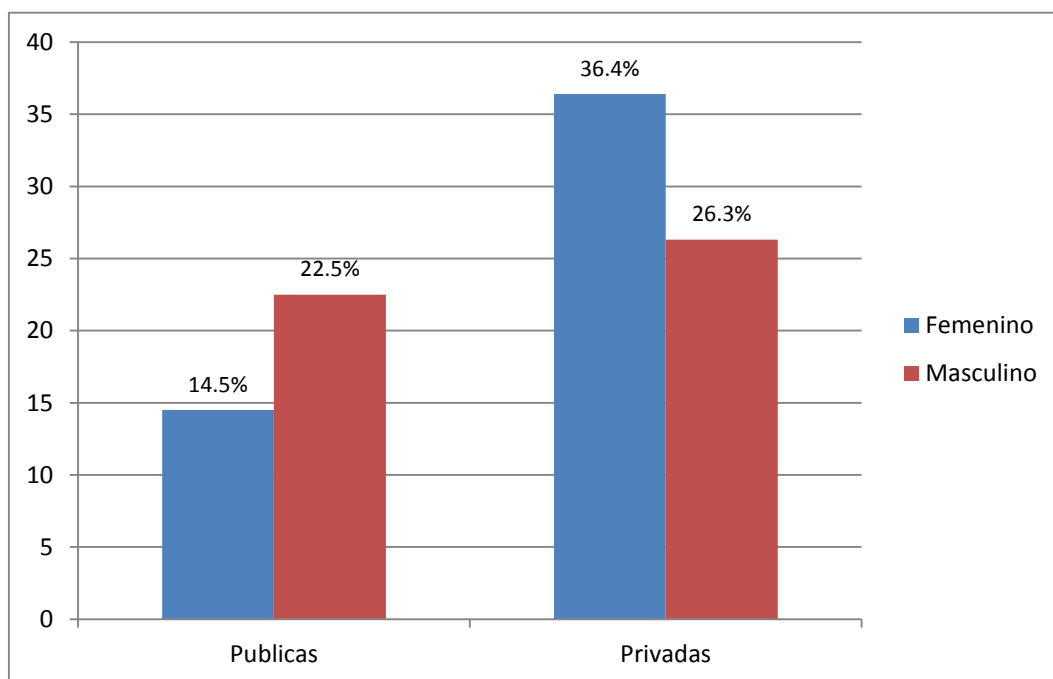
6. Desearía recibir capacitación gastronómica :

Si

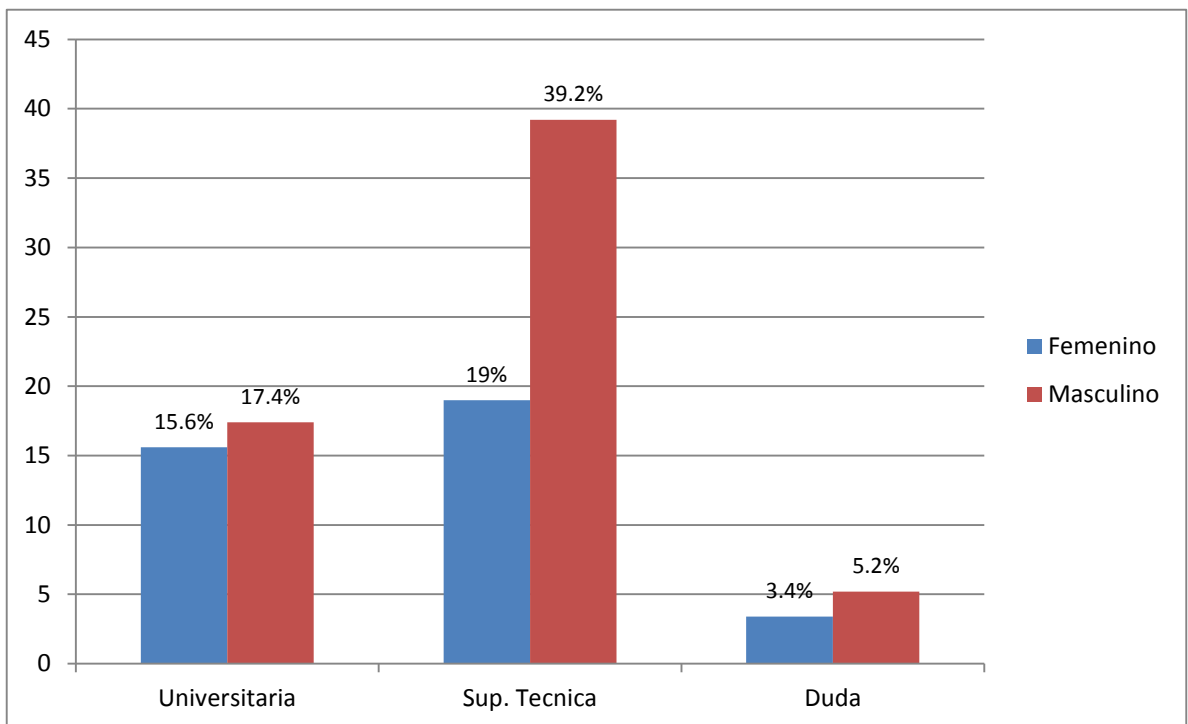
No

ANEXO N° 2

**GRAFICO N° 1: DISTRIBUCIÓN DE ALUMNOS SEGÚN SEXO Y CENTRO
EDUCATIVO**



**GRAFICO N° 2: DISTRIBUCIÓN DE ALUMNOS SEGÚN SEXO Y AFINIDAD POR
EDUCACIÓN SUPERIOR**



**GRÁFICO N° 3: DISTRIBUCIÓN DE ALUMNOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA
SEGÚN SEXO Y CENTRO EDUCATIVO QUE PRESENTAN AFINIDAD POR
RECIBIR CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA**

